

# VORSPESIEN

<b>BIO Sauerteigbrot mit dicker Kruste</b>		<b>6</b>
Brothandwerk Julius Brantner, hausgemachter Aufstrich, gesalzene Butter		
<b>Beef Tatar</b>	klein <b>21</b> groß <b>27</b>	
Schalottenschmand, Master Cut Beef Bacon, geröstetes Malzbrot		
<b>Carpaccio vom Irish Hereford</b>		<b>21</b>
Trüffel-Zitronen-Mayonnaise, Parmesan, Zupfsalat		
<b>Flammkuchen</b>		<b>29</b>
Crème Fraîche, junger Lauch, Trüffel		
<b>Krabben Cocktail</b>		<b>19</b>
Romanasalat, Zitrusfrüchte, geröstetes Toastbrot von Julius Brantner		
<b>Schneekrabbentatar</b>		<b>21</b>
Spargelsalat, getrocknete Tomaten, Malzbrotchip, Buttermilch-Kerbelsud		
<b>Norwegischer Lachs</b>		<b>19</b>
gebeizt, Artischocke, Fenchel, Apfel-Gazpacho		
<b>Hummus</b>		<b>18</b>
Gegrillte Austernpilze, gebackene Kichererbsen, Bete, Gartenkresse		
<b>Pochiertes Ei</b>		<b>19</b>
Kartoffelschmand, Babyspinatsalat, Sauerrahm-Trüffelespuma, frischer Wintertrüffel, Malzbrotchip		
<b>Etagere für 2 Personen</b>		<b>58</b>
1/2 Pfund Garnelen mit Erdnussmayonnaise Hummus, Austerpilze, Kichererbsen, Bete, Gartenkresse Beef Tatar auf geröstetem Malzbrot, Schalottenschmand		



## SALATE

<b>Ceasar Salad "Grill Style"</b>	
Parmesancrisp & Master Cut Beef Bacon	
	klein <b>12</b>
	groß <b>16</b>
<b>Salat Bowl</b>	
Blattsalate, Spargel, pochiertes Ei, getrocknete Tomaten	
	klein <b>14</b>
	groß <b>18</b>
<b>wahlweise dazu:</b>	
mit Rinderfiletspitzen	<b>+9</b>
mit Black Tiger Garnelen	<b>+11</b>
mit Tuna Tataki	<b>+14</b>
<b>Kopfsalat</b>	<b>9.5</b>
Vinaigrette, Kräuter & Tomatenconcassée	

## KAVIAR

<b>„Gold Selection“ 30g</b>	<b>65</b>
Crème Fraîche, gehacktes Ei, Schnittlauch & Toast von Julius Brantner	
<b>Spaghettoni</b>	<b>77</b>
„Gold Selection“ 30g, Nage & Frühlingslauch	
<b>Grillionaire Schnitte</b>	<b>77</b>
„Gold Selection“ 30g, Beef Tatar, Schmand auf Toast von Julius Brantner	

# SOUTH BEND GRILL

<b>Simmentaler Roastbeef (DEU)</b>	<b>300G – 37</b>
Bayrische Weide Färs vom Bodensee, am Knochen gereift	
<b>Rib Eye vom Bayrischen Weiderind (DEU)</b>	<b>350G – 57</b>
Dry Aged Färs vom Bodensee, feine Fettäderchen, feinfaserig	
<b>Atter Ox Premium Dry Aged Rib Eye (AUT)</b>	<b>300G – 59 / 500G – 89</b>
Galloway, kräftiges Aroma, feine Marmorierung	
<b>Simmentaler Filet (DEU)</b>	<b>150G – 29 / 200G – 38 / 300G – 57</b>
Weiderind vom Bodensee, saftig & würzig im Geschmack	
<b>Hereford Filet (IRL)</b>	<b>150G – 35 / 200G – 47 / 300G – 65</b>
am Knochen trockengereift, buttrig nussiger Geschmack	
<b>Büffel Filet vom Bodensee (DEU)</b>	<b>150G – 38 / 200G – 49 / 300G – 73</b>
intensiver Eigengeschmack, reich an Mineralstoffen, kerniger Biss	
<b>Wagyu Filet (IRL) BMS 4</b>	<b>150G – 66 / 200G – 89 / 300G – 129</b>
äußerst zart, sehr feine Marmorierung	
 <b>Chateaubriand vom Fleckvieh (DEU)</b>	<b>600G – 112</b>
doppeltes Filetsteak	
 <b>“Grill Tasting”</b>	<b>183</b>
200g Hereford Filet, 200g Büffel Filet, 200g Wagyu Filet	
<b>Lammrücken (DEU)</b>	<b>39</b>
Rhönschaf, ca. 200g, medium gegrillt, Kräuterkruste	
<b>Gegrillte Wachtelbrust</b>	<b>36</b>
Kartoffelmousseline, gegrillter grüner Spargel, Portwein-Schalottenjus	

Gerne servieren wir unsere Steaks mit Trüffelkruste (+8) oder als Surf & Turf mit Carabinero (+9 pro Stk) oder mit ½ Pfund Garnelen (+18)

## BURGER

**Wagyu Cheeseburger 32**  
Full Blood Wagyu, medium gebraten,  
Master Cut Beef Bacon, Cheddar,  
Trüffel-Ketchup, karamellierte Zwiebeln,  
Ceasar Salad, French Fries

**Beyond Meat Burger 27**  
Cheddar, Trüffel-Ketchup,  
karamellierte Zwiebeln,  
Ceasar Salad, French Fries

# MORE THAN MEAT

<b>Tuna Tataki</b> rare gegrillt, Erdnussmayonnaise	ca. 200g – 35
<b>Carabineros (ESP)</b> Sashimi Qualität, Erdnussmayonnaise	5 Stk – 45
<b>Felsen Oktopus</b>	ca. 300g – 35
<b>Black Tiger Garnelen</b> Erdnussmayonnaise	ca. 500g – 36
<b>Baby Steinbutt für 2 Personen</b>	ca. 800g – 85
<b>Grüner und weißer Spargel</b> gratiniert, Tomatensugo, Grenaille Kartoffeln, Bärlauchpesto	29.5
<b>Trüffel Ravioli</b> Trüffel-Weisswein Nage, Tomatenconcassée, Parmesan	28

## BEILAGEN

<b>Rahmspinat</b> Kräutercroûtons	7
<b>Smokey Bohnencassoulet</b> Bacon-Espuma	7
<b>Spargel-Tomatenragout</b> Bärlauchpesto	9.5
<b>Gegrillter wilder Brokkoli</b> Cashew, Miso-Mayonnaise	8
<b>Frühlings-Pfannengemüse</b>	7
<b>French Fries</b>	6
<b>French Fries mit Trüffel &amp; Parmesan</b>	9
<b>Grenaille Kartoffeln</b> gefüllt mit Beef Bacon- Parmesancreme, Liebstockelschmand	7
<b>Getrüffeltes Kartoffelmousseline</b>	12

## SAUCEN

<b>Béarnaise</b>	5
<b>BBQ</b>	4.5
<b>Weißer Trüffelsauce</b>	8
<b>Portwein-Schalottenjus</b>	7
<b>Kräuterbutter</b>	3
<b>Chili Pesto</b>	3

