

GEGESSEN

VORSPEISEN

STARTER SET

mit BEEF! Tatar, Avocado Tatar, hausgeräuchertem Lachs, geröstetem Hausbrot und Butter

12,50 €

PERFEKT DAZU:
LILLET VIVE 8,50 €

DER LACHS CUT

von uns kalt und mild geräuchert, dick geschnitten, Apfel-Meerrettich-Sauerrahm, Hausbrot und Butter

9,90 € / 14,90 €

BEEF! TATAR

Rohkost mal anders: 100% mageres Rind, angemacht wie es sich gehört. Geht auch scharf! Für plus 4 € mit extra Shot Bulleit Bourbon

10,90 € / 16,90 €

CAESAR SALAT

klassisch und knackig: Römersalat, Parmesan, Croutons, Caesar-Dressing, dazu eine ganze Hähnchenbrust

13,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG:

BEEF! CUTS

mit Café de Paris gratinierte BEEF! Cuts, dazu geröstetes Hausbrot

10,90 €

AVOCADO TATAR

gekrümelter Fetakäse, Oliven, Tomate, Salatgurke

9,90 € / 13,90 €

SUPER FOOD BOWL

die gesunde Schüssel: mit Lachs Cut, Quinoa, Avocado, Chia, Salat, Zucchini-Nudeln, Sprossen, Cranberries, Walnüssen und Hawaiian Dressing

13,90 €

WE
CELEBRATE
BEEF!

Alle Gerichte auch to go. Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

VOM FLAMMENGRIFF

DER BEEF! CUT

ÜBER STUNDEN „LOW & SLOW“
PERFEKT MEDIUM GEGART,
DANACH AM STÜCK ÜBER OFFENEM
FEUER GEGRILLT,
GESCHNITTEN SERVIERT.

200 g

17,00 €

je weitere 100g + 8,50 €
zum Teilen auf dem Metzgerblock ab 500g

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!

SPECIAL CUT

BEEF SHORT RIBS

200g – Hawaiian Style mit Coleslaw Salat

16,90 €

RINDERFILET

grain fed Angus „The Black“ Uruguay
2 x 90g vom Grill, mit Trüffelöl und Parmesan

25,90 €

BEILAGEN

je 4,90 €

OFENGEMÜSE

BLATTSPINAT

ROSMARINKARTOFFELN

CAESAR SALAT

BLATTSALAT

POMMES FRITES

SÜSSKARTOFFEL-POMMES

6,90 €

TRÜFFEL-POMMES mit Parmesan

8,00 €

SAUCEN & CO

je 2,50 €

CAFÉ DE PARIS BUTTER

CHIMICHURRI

BBQ-CRANBERRY

SPICY SPANISCHE PEPPERONATA

BEEF! HAUSSAUCE

OFENZWIEBELN

KALBSJUS warm serviert

KLASSIKER

RUMPSTEAK

300g vom Rücken, gras and grain fed Angus „The Black“ Uruguay

29,90 €

RIB EYE

350g – der marmorierte Klassiker mit Fettsäure, gras and grain fed Angus „The Black“ Uruguay

32,90 €

STEAK DELUXE DRY AGED

aus unserem Reifeschrank, mindestens 35 Tage trocken gereift, nur auf Nachfrage

RUMPSTEAK

300g vom Rinderrücken, Schottisches Gallaway, Sylt

32,90 €

UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT
frisch geriebenem Meerrettich

KALBSKARREE

750g zum Teilen auf dem Metzgerblock inkl. Kalbsjus – ab 2 Personen

p.P. 29,90 €

FISCH

LACHSFILET

200g, aus Norwegen

18,90 €

BURGER & CO

BEEF! BURGER

der Reinbeißer: 100% Rind, frisch gewolft und handgemacht. Für plus 5 € den doppelten Fleischgenuss

16,90 €

THE „VEGAN“ BEEF BURGER

The next level: Fleischgeschmack ohne Fleisch, vegane Fleischalternative mit Gemüse

16,90 €

CHICKEN BURGER

mit ganzer Poulardenbrust, gut und saftig

15,90 €

DIESE BURGER WERDEN SERVIERT MIT

Alpkäse, Eisbergsalat, Tomaten, Mayonnaise, BBQ-Cranberrysauce, Ofenzwiebeln und Pommes Frites

PULLED PORK BURGER

purer Genuss aus dem Apfelholz-Smoker. Dazu Cole Slaw, Apfel, Eisbergsalat, Mayonnaise, BBQ-Cranberrysauce und Pommes Frites

14,90 €

STEAK SANDWICH

fein geschnittenes Rindersteak, Alpkäse, Crème Fraîche, Mayonnaise, Essiggurke und Ofenzwiebeln in geröstetem Brot mit Pommes Frites

14,90 €

ZU ALLEN BURGERN & CO

knuspriger Speck, Avocado, Cole Slaw, Jalapeños, Spiegelei

je 2,50 €

BEEF! SPEZIAL

FLAP MEAT STEAK

200g – stark marmoriert intensiver, würziger Geschmack

19,90 €

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Lassen Sie sich von unseren saisonal wechselnden Desserts überraschen!

4,90 €

BEEF!
GRILL & BAR

GETRUNKEN

VOR DEM ESSEN

8,50 €

- APEROL SPRITZ** Aperol, Prosecco, Soda
LILLET VIVE Lillet blanc, Tonic / Russian Wildberries
WHITE PORT TONIC weißer Port, Tonic
BELLINI Prosecco, Pfirsich-Püree
BEEF! SPRITZ Pontica Wermut, Tonic

DIE BEEF! COCKTAILS

- BEEF! BACON MARY** 12,50 €
Absolut Bacon, Tomatensaft, Sellerie,
Zitrone, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcester Sauce
- BEEF! 47** 12,50 €
Monkey 47, Holunderblütensirup,
Gurken-Apfel-Eis
- BEEF! GENTLEMAN'S CHOICE** 11,50 €
Havana Rum 7 Jahre, Sherry,
Smoked Rosemary Sirup
- BEEF! BOULEVARDIER** 9,50 €
Bourbon Whisky, Campari & Pontica Wermut
- DER ALKOHOLFREIE** 9,50 €
SEEDLIP GIN
mit Russian Wild Berry und Früchten

BEEF! LILLET VESPER

LILLET BLANC, TENQUARAY GIN,
ABSOLUT WODKA, ZITRONE 7,90 €

WE CELEBRATE BEEF!

WEISSWEIN

- RIESLING BUNTSANDSTEIN** 2020 0,2l / 7,90 €
Pfalz, Deutschland, Weingut Dr. Josef Köhr 0,75l / 28,00 €
- GRAUBURGUNDER J² TROCKEN** 2020 0,2l / 7,90 €
Rheinhessen, Deutschland, Weingut Becker-Landgraf 0,75l / 28,00 €
- CUVÉE BIG JOHN** 2019 0,2l / 8,50 €
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Burgenland, Österreich, Erich Scheiblhöfer 0,75l / 33,00 €
- SAUVIGNON BLANC** 2020 0,2l / 8,90 €
Esprit de Bourgois, Loire, France, Weingut Henri Bourgeois 0,75l / 34,00 €
- WEINSCHORLE** süß oder sauer 0,2l / 6,90 €

- EBBELWEI** 0,3l / 5,50 €
Schneider Schoppen trocken, Obsthof am Steinberg 1,0l / 15,50 €

WASSER

- BAD BRÜCKENAUER** 0,25l / 3,00 €
halblaut oder still 0,75l / 6,00 €
- BEEF! TAP** 0,50l / 3,00 €
still oder laut 1,00l / 6,00 €

SOFTGETRÄNKE

- HAUSGEMACHTE LIMONADE** 0,5l / 5,90 €
täglich wechselnd, still oder spritzig 1,0l / 9,50 €
- COCA COLA / COKE ZERO** 0,2l / 3,50 €
- FANTA / SPRITE** 0,2l / 3,50 €
- MISCHMASCH** Fritz-Kola mit Orange 0,2l / 3,50 €
- FRITZ-SPRITZ-BIO** Apfelschorle 0,2l / 3,50 €
- FRITZ-LIMO** Zitrone 0,2l / 3,50 €
- FRITZ-LIMO** Apfel-Kirsch-Holunder 0,2l / 3,50 €
- FRITZ-LIMO** Honigmelone 0,2l / 3,50 €
- BUNDARBERG GINGER BREW** 0,33l / 4,90 €
- SMOOTHIE** Morning Glory oder Mad Berries 0,3l / 5,00 €

ROTWEIN & ROSÉ

- MALBEC** 2020 0,2l / 7,90 €
Mendoza, Argentinien, Weingut Alamos 0,75l / 28,00 €
- CABERNET SAUVIGNON TWIN OAKS** 2018 0,2l / 7,90 €
Kalifornien, USA, Weingut Mondavi 0,75l / 28,00 €
- PRIMITIVO RIPA DI SOTTO** 2018 0,2l / 9,90 €
Puglia IGT, Apulien, Italien, Weingut Provinco 0,75l / 36,00 €
- TEMPRANILLO** 2016 0,2l / 11,50 €
Torremilanos Crianza, Spanien, Weingut Lopez (Bio) 0,75l / 42,00 €
- PINOT NOIR ROSÉ** 2020 0,2l / 7,90 €
Rheinhessen, Deutschland, St. Antony Weingut 0,75l / 28,00 €

PERLENDES

- COLLI NOBILI** 0,2l / 6,90 €
Prosecco Frizzante, Rebsorte Glera Treviso DOC, Venetien, Italien, Weingut Contarini 0,75l / 28,00 €
- POL ROGER CHAMPAGNER BRUT RÉSERVE** 0,75l / 95,00 €
Champagner, Frankreich, Weingut Pol Roger
- CHAMPAGNE RESERVE BRUT 1ER CRU** 0,375l / 32,00 €
Champagne, Frankreich, Frédéric Malétrez

LONGDRINKS

10,50 €

- GIN FIZZ** Tanqueray, Zuckersirup, Zitrone, Soda
- MOSCOW MULE** Wodka, Limette, Ginger Beer
- DARK 'N' STORMY** Goslings Rum, Limette, Ginger Beer
- CUBA LIBRE** Havana Rum 7 Jahre, Limette, Cola
- LYNCHBURG LEMONADE** Jack Daniels, Orangenlikör, Limette, Sprite
- MOJITO** Rum, Zucker, Limette, Minze, Soda
- BOURBON HIGHBALL** Bourbon, Ginger Ale
- CAIPIRINHA** Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker
- LADY IN RED** Bourbon Whisky, Cranberrysaft, Ginger Beer

BIER

- JEVER PILS** 0,3l / 3,90 €
vom Fass, 4,9% vol. 0,5l / 5,90 €
- JEVER FUN ALKOHOLFREI** 0,33l / 3,90 €
- RADLER** mit Sprite 0,3l / 3,90 €
0,5l / 5,90 €
- SCHÖFFERHOFER WEIZEN** 0,5l / 5,90 €
vom Fass oder dunkel, 5,0% vol.
- SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI** 0,5l / 5,90 €
- KELLERBIER GLAABSBRÄU** 0,33l / 5,00 €
Kult seit 1744 direkt aus der Bügelflasche, 5,2% vol.
- HELLES GLAABSBRÄU** 0,33l / 5,00 €
Das Universaltalent aus Seligenstadt, 4,6% vol.
- VICKY LOVES PALE ALE GLAABSBRÄU** 0,33l / 5,00 €
Innovation, absolut verführerisch, 5,7% vol.

NACH DEM ESSEN

- JÄGERMEISTER / AVERNA / RAMAZOTTI / SAMBUCA** 4cl / 5,50 €
- SCHLADERER OBSTBRÄNDE** 2cl / 5,50 €

HEISSGETRÄNKE

- KAFFEE** 3,20 €
- ESPRESSO** einfach / 2,70 € doppelt / 4,20 €
- ESPRESSO MACCHIATO** einfach / 2,90 € doppelt / 4,40 €
- LATTE MACCHIATO** 3,80 €
- CAPPUCCINO** 3,80 €
- MILCHKAFFEE** 3,80 €
- HEISSE SCHOKOLADE** 3,80 €
- TEE** 3,50 €
Earl Grey, English Breakfast, Grün,
Früchte, Kamille, Rooibos-Vanille

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.
Wein: Jahrgänge können abweichen.

#beefgrillbar   