

# GEGESSEN

## VORSPEISEN

### STARTER SET

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

13,50 €

PERFEKT DAZU:  
LILLET VIVE 8,50 €

### DER LACHS CUT

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

11,90 € / 17,90 €

### 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 €

### AVOCADO TATAR

gekrümelter Fetakäse, Oliven, Tomate, Salatgurke

9,90 € / 13,90 €

### UNSERE EMPFEHLUNG:

#### BEEF! CUTS

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

12,90 €

### CAESAR SALAT BOWL

klassisch und knackig: Römersalat, Parmesan, Croutons, Caesar-Dressing

10,90 €

### SUPER FOOD BOWL

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

12,90 €

### BOWL-TOPPINGS

200g Hähnchenbrust  
100g Beef  
100g Rinderfiletspitzen  
60g Lachs

9,90 €

9,50 €

10,50 €

9,90 €

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 FLAMMENGRIILL

# DER BEEF! CUT

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

300 g vom Rind 28,50 €

je weitere 100g für plus 9,50 €  
zum Teilen auf dem Metzgerblock ab 500g

200 g vom Kalb 18,50 €

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!

## SPECIAL CUT

BEEF SHORT RIBS 17,90 €

200g – Hawaiian Style mit Coleslaw Salat

OCHSENBACKE 16,90 €

200g – geschmort

## BEILAGEN

BLATTSALAT 4,90 €

POMMES FRITES 4,90 €

OFENGEMÜSE 5,50 €

BLATTSPINAT 5,50 €

ROSMARINKARTOFFELN 5,50 €

CAESAR SALAT 5,50 €

SÜSSKARTOFFEL-POMMES 6,90 €

TRÜFFEL-POMMES mit Parmesan 8,00 €

## KLASSIKER

RUMPSTEAK 32,90 €

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

RIB EYE 36,90 €

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

## STEAK DELUXE DRY AGED

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

RUMPSTEAK 36,90 €

300g vom Rinderrücken, Schottisches Gallaway, Sylt

UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT  
frisch geriebenem Meerrettich

RINDEREFILLET 29,50 €

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

## FISCH

LACHSFILET 19,90 €

200g, aus Norwegen

## SAUCEN & CO

je 2,90 €

CAFÉ DE PARIS BUTTER

CHIMICHURRI

BBQ-CRANBERRY

SPICY SPANISCHE PEPPERONATA

BEEF! HAUSSAUCE

OFENZWIEBELN

TRÜFFELMAYONNAISE

## BURGER & CO

### BEEF! BURGER

der Reinbeißer: 100% Rind, frisch gewolft und handgemacht. Für plus 5,90 € 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

### KALBSGESCHNETZELTES

mit Tagliatelle und Pilzrahmsauce

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! HESSISCHER PUNSCH

APFELWEIN, APFELSAFT,  
AMARETTO, HONIG, ZIMT 6,50 €

## WE CELEBRATE BEEF!

## WEISSWEIN

- RIESLING BUNTSANDSTEIN** 2021 0,2l / 7,90 €  
 Pfalz, Deutschland, Weingut Dr. Josef Köhr 0,75l / 28,00 €
- GRAUBURGUNDER J<sup>2</sup> TROCKEN** 2021 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** 2021 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** 2021 0,2l / 7,90 €  
 Mendoza, Argentinien, Weingut Alamos 0,75l / 28,00 €
- CABERNET SAUVIGNON ESTATE** 2019 0,2l / 7,90 €  
 Chile, Weingut Errázuriz 0,75l / 28,00 €
- PRIMITIVO RIPA DI SOTTO** 2018 0,2l / 9,90 €  
 Puglia IGT, Apulien, Italien, Weingut Provinco 0,75l / 36,00 €
- TEMPRANILLO** 2018 0,2l / 11,50 €  
 Torremilanos Crianza, Spanien, Weingut Lopez (Bio) 0,75l / 42,00 €
- PINOT NOIR ROSÉ** 2021 0,2l / 7,90 €  
 Pfalz, Deutschland, Weingut Dr. Josef Köhr 0,75l / 28,00 €

## PERLENDES

- COLLI NOBILI** 0,1l / 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 RÉSERVE 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   