

# GEGESSEN

## VORSPEISEN

<b>STARTER SET</b> mit BEEF! Tatar, Avocado Tatar, hausgeräuchertem Lachs, geröstetem Hausbrot und Butter	<b>12,50 €</b>
<b>DER LACHS CUT</b> von uns kalt und mild geräuchert, dick geschnitten, Apfel-Meerrettich-Sauerrahm, Hausbrot und Butter	<b>8,90 € / 11,90 €</b>
<b>BEEF! TATAR</b> Rohkost mal anders: 100% mageres Rind – angemacht, wie es sich gehört. Geht auch scharf! Für plus 4 € mit extra Shot Bulleit Bourbon	<b>10,90 € / 16,90 €</b>
<b>CAESAR SALAT</b> klassisch und knackig: Römersalat, Parmesan, Croutons, Caesar-Dressing, dazu eine ganze Hähnchenbrust	<b>12,90 €</b>
<b>UNSERE EMPFEHLUNG:</b> <b>BEEF! CUTS</b> mit Café de Paris gratinierte BEEF! Cuts, dazu geröstetes Hausbrot	<b>9,90 €</b>
<b>AVOCADO TATAR</b> gekrümelter Fetakäse, Oliven, Tomate, Salatgurke	<b>9,90 € / 13,90 €</b>
<b>SUPER FOOD BOWL</b> die gesunde Schüssel: mit Lachs Cut, Quinoa, Avocado, Chia, Salat, Zucchini-Nudeln, Sprossen, Cranberries, Walnüssen und Hawaiian Dressing	<b>13,90 €</b>

# 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.  
© Lizenz der Marke BEEF! durch Gruner + Jahr GmbH & Co KG

## VOM FLAMMENGRIFF

# DER BEEF! CUT

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

**200g 15,00 €**

**7,50 € je weitere 100g, zum Teilen auf dem Metzgerblock ab 500g**

**NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!**

## SPECIAL CUT

**RINDERFILET 22,90 €**  
2 x 90g vom Grill, mit Trüffelöl und Parmesan

## BEILAGEN

JE 4,50 €

OFENGEMÜSE  
BLATTSPINAT  
ROSMARINKARTOFFELN  
CAESAR SALAT  
BLATTSALAT  
POMMES FRITES

**SÜSSKARTOFFEL-POMMES 6,50 €**  
**TRÜFFEL-POMMES 8,00 €** mit Parmesan

## KLASSIKER

**RUMPSTEAK 27,90 €**

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

**RIB EYE 29,90 €**

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

## STEAK DELUXE DRY AGED

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

**RUMPSTEAK 29,90 €**

300g vom Rinderrücken, Schottisches Gallaway, Sylt

**UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT:**  
frisch geriebenem Meerrettich

## FISCH

**LACHSFILET 17,90 €**

200g, aus Norwegen, am Salzstein gebraten

**RIESENGARNELEN 10,50 €**

3 Stück, mit Zitronen- und Kräutermarinade, jede weitere Riesengarnele **2,90 €**

## SAUCEN & CO

JE 2,50 €

CAFÉ DE PARIS BUTTER  
CHIMICHURRI  
BBQ-CRANBERRY  
SPICY SPANISCHE PEPERONATA  
BEEF! HAUSSAUCE  
OFENZWIEBELN

## BURGER & CO

<b>BEEF! BURGER</b> der Reinbeißer: 100% Rind, frisch gewolft und handgemacht. Für plus 5 € den doppelten Fleischgenuss	<b>16,90 €</b>
<b>THE „VEGAN“ BEEF BURGER</b> The next level: Schmeckt wie Fleisch, ist aber kein Fleisch – mit Gemüse	<b>16,90 €</b>
<b>CHICKEN BURGER</b> mit ganzer Poulardenbrust, gut und saftig	<b>15,90 €</b>

**DIESE BURGER WERDEN SERVIERT MIT:**  
Alpkäse, Eisbergsalat, Tomaten, Mayonnaise, BBQ-Cranberrysauce, Ofenzwiebeln und Pommes Frites

<b>PULLED PORK BURGER</b> purer Genuss aus dem Apfelholz-Smoker. Dazu Cole Slaw, Apfel, Eisbergsalat, Mayonnaise, BBQ-Cranberrysauce und Pommes Frites	<b>14,90 €</b>
<b>STEAK SANDWICH</b> fein geschnittenes Rindersteak, Alpkäse, Crème Fraîche, Mayonnaise, Essiggurke und Ofenzwiebeln in geröstetem Brot mit Pommes Frites	<b>14,90 €</b>

**ZU ALLEN BURGERN & CO JE 2,50 €**  
knuspriger Speck, Avocado, Cole Slaw, Jalapeños

## BEEF! SPEZIAL

DEMNÄCHST IM BEEF! MAGAZIN

**200G GESCHMORTE OCHSENBACKE AUF ERBSEN-MINZPÜREE**

**19,50 € PRO PERSON**

## DESSERTS

JE 4,50 €

Crème brûlée  
Lassen Sie sich von unseren saisonal wechselnden Desserts überraschen!

**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  
**SWIZZLE** alkoholfrei, Apple-Cider, Ginger / Russian Wildberries

## DIE BEEF! COCKTAILS

- BEEF! BACON MARY** 12,50 €  
Absolut Bacon, Tomatensaft, Sellerie,  
Zitrone, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcester Sauce
- BEEF! SPRITZ** 11,50 €  
Pontica Wermut, Tonic
- BEEF! 47** 12,50 €  
Monkey 47, Holunderblütensirup,  
Gurken-Apfel-Eis
- BEEF! THE EDUCATED** 10,50 €  
von unserem Bartender  
Havana Rum, Minze, Zitronensaft und Sirup, Rotwein
- DER ALKOHOLFREIE** 9,50 €  
SEEDLIP GIN  
mit Russian Wildberries und Früchten

## BEEF! BAR HAPPY HOUR

**1/2 PREIS** | TÄGLICH VON  
17 BIS 19 UHR

WE  
CELEBRATE  
BEEF!

## WEISSWEIN

- RIESLING TROCKEN** 2018 0,2l / 6,90 €  
Rheingau, Deutschland, Schloss Vollrads 0,75l / 24,00 €
- GRAUBURGUNDER J<sup>2</sup> TROCKEN** 2019 0,2l / 7,90 €  
Rheinhessen, Deutschland, 0,75l / 31,00 €  
Weingut Becker-Landgraf
- CUVÉE BIG JOHN** 2018 0,2l / 8,00 €  
Chardonnay, Sauvignon Blanc, 0,75l / 32,00 €  
Burgenland, Österreich, Erich Scheiblhöfer
- SAUVIGNON BLANC** 2019 0,2l / 8,50 €  
Esprit de Bourgois, Loire, France, 0,75l / 33,00 €  
Weingut Henri Bourgois
- WEINSCHORLE** süß oder sauer 0,2l / 4,90 €

- ÄPPELWOI** 0,3l / 4,50 €  
Schneider Schoppen trocken, 1,0l / 14,50 €  
Obsthof am Steinberg

## WASSER

- BAD BRÜCKENAUER** 0,25l / 3,00 €  
halblaut 0,75l / 6,00 €
- BAD BRÜCKENAUER** 0,25l / 3,00 €  
still 0,75l / 6,00 €
- BEEF! TAP** 0,5l / 3,00 €  
still oder laut 1,0l / 6,00 €

## SOFTGETRÄNKE

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

## ROTWEIN & ROSÉ

- MALBEC** 2018 0,2l / 6,90 €  
Mendoza, Argentinien, Weingut Alamos 0,75l / 24,00 €
- CABERNET SAUVIGNON TWIN OAKS** 2018 0,2l / 7,90 €  
Kalifornien, USA, Weingut Mondavi 0,75l / 31,00 €
- SCHWARZMANN** 2015 0,2l / 7,90 €  
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, 0,75l / 31,00 €  
Burgenland, Österreich, Weingut Schwarz
- PRIMITIVO RIPA DI SOTTO** 2018 0,2l / 9,00 €  
Puglia IGT, Apulien, Italien, Weingut Provinco 0,75l / 36,00 €
- TEMPRANILLO** 2015 0,2l / 11,50 €  
Torremilanos Crianza, Spanien, Weingut Lopez (Bio) 0,75l / 42,00 €
- PINOT NOIR ROSÉ** 2019 0,2l / 6,90 €  
Rheinhessen, Deutschland, St. Antony Weingut 0,75l / 26,00 €

## PERLENDES

- SEKT PRIVAT OPPMANN** 0,1l / 6,90 €  
Riesling, Silvaner, Müller Thurgau, Deutschland 0,75l / 28,00 €
- COLLI NOBILI** 0,1l / 7,90 €  
Prosecco Frizzante, Rebsorte Glera Treviso 0,75l / 39,00 €  
DOC, Venetien, Italien, Weingut Contarini
- 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 Maletrez

## LONGDRINKS

9,50 €

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

## BIER

- JEVER PILS** 0,3l / 3,60 € 0,5l / 5,50 €  
vom Fass, 4,9% vol.
- JEVER FUN ALKOHOLFREI** 0,33l / 3,60 €
- RADLER** mit Sprite 0,3l / 3,60 € 0,5l / 5,50 €
- SCHÖFFERHOFER WEIZEN** 0,5l / 5,50 €  
vom Fass oder dunkel, 5,0% vol.
- SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI** 0,5l / 5,50 €
- GLAABSBRÄU** Tradition und Innovation seit 1744, Seligenstadt
- KELLERBIER** 0,33l / 5,00 €  
Kult seit 1744 direkt aus der Bügelflasche, 5,2% vol.
- HELLES** Das Universaltalent, 4,6% vol. 0,33l / 5,00 €
- VICKY LOVES PALE ALE** 0,33l / 5,00 €  
absolut verführerisch, 5,7% vol.

## NACH DEM ESSEN

4cl / 5,50 €

- JÄGERMEISTER /  
AVERNA / RAMAZOTTI  
SCHLADERER OBSTBRÄNDE**

## 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.

#beefgrillbar   