

GEGESSEN

VORSPEISEN

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

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 FLAMMENGRIILL

DER BEEF! CUT

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

200g 17,00 €

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

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!

SPECIAL CUT

BEEF SHORT RIBS 16,90 €

200g – Hawaiian Style mit Coleslaw Salat

RINDERFILET 23,90 €

grain fed Angus „The Black“ Uruguay
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 mit Parmesan 8,00 €

KLASSIKER

RUMPSTEAK 27,90 €

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

RIB EYE 29,90 €

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 29,90 €

300g vom Rinderrücken, Schottisches Gallaway, Sylt

UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT:
frisch geriebenem Meerrettich

FISCH

LACHSFILET 17,90 €

200g, aus Norwegen, auf 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

BEEF! BURGER 16,90 €

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

THE „VEGAN“ BEEF BURGER 16,90 €

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

CHICKEN BURGER 15,90 €

mit ganzer Poulardenbrust, gut und saftig

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

PULLED PORK BURGER 14,90 €

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

STEAK SANDWICH 14,90 €

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

ZU ALLEN BURGERN & CO JE 2,50 €

knuspriger Speck, Avocado, Cole Slaw, Jalapeños

BEEF! SPEZIAL

KALBS CUT 14,90 €

200g – über Stunden „low & slow“ perfekt medium gegart, danach am Stück über offenem Feuer gegrillt.

Nur solange der Vorrat reicht!

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 4,50 €

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

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 Wild Berry und Früchten

BEEF! MONATSCOCKTAIL

- BOULEVARDIER**
BOURBON WHISKY, CAMPARI & PONTICA WERMUT
6,90 €

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 €
Rheinessen, Deutschland, 0,75l / 28,00 €
Weingut Becker-Landgraf
- CUVÉE BIG JOHN** 2019 0,2l / 8,00 €
Chardonnay, Sauvignon Blanc, 0,75l / 32,00 €
Burgenland, Österreich, Erich Scheiblhöfer
- SAUVIGNON BLANC** 2020 0,2l / 8,50 €
Esprit de Bourgeois, Loire, France, 0,75l / 33,00 €
Weingut Henri Bourgeois
- WEINSCHORLE** süß oder sauer 0,2l / 5,90 €

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

WASSER

- BAD BRÜCKENAUER** 0,25l / 3,00 €
halbblaut oder 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** Rhabarberschorle 0,2l / 3,50 €
- FRITZ-LIMO** Apfel-Kirsch-Holunder 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 RIPÀ DI SOTTO** 2018 0,2l / 9,00 €
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 €
Rheinessen, Deutschland, St. Antony Weingut 0,75l / 28,00 €

PERLENDES

- COLLI NOBILI** 0,1l / 6,90 €
Prosecco Frizzante, Rebsorte Glera Treviso 0,75l / 28,00 €
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 Malétrez

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** Havana Club 7 Jahr Rum, Limette, Cola
- LYNCHBURG LEMONADE** Jack Daniels, Orangelikör,
Limette, Sprite
- MOJITO** Rum, Zucker, Limette, Minze, Soda
- BOURBON HIGHBALL** Bourbon, Ginger Ale
- CAIPIRINHA** Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker

BIER

- JEVER PILS** 0,3l / 3,90 € 0,5l / 5,90 €
vom Fass, 4,9% vol.
- 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 €
- 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

- 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.

FOOD

STARTERS

STARTER SET

BEEF! tartar, avocado tartar, house-smoked salmon, toasted house bread and butter

PERFECT WITH:
LILLET VIVE 8,50 €

12,50 €

THE SALMON CUT

thick cuts of house-smoked salmon, apple horseradish cream, house bread and butter

8,90 € / 11,90 €

BEEF! TARTAR

100% lean beef, done the way it should be – also available spicy! With extra shot of Bulleit Bourbon for 4 €

10,90 € / 16,90 €

CAESAR SALAD

classic and crunchy: romaine lettuce, Parmesan, croutons and dressing, served with a whole chicken breast

12,90 €

OUR RECOMMENDATION:

BEEF! CUTS

BEEF! cuts gratinated with Café de Paris and toasted house bread

10,90 €

AVOCADO TARTAR

crumbled feta cheese, olives, tomato, cucumber

9,90 € / 13,90 €

SUPER FOOD BOWL

the healthy dish: with smoked salmon cut, quinoa, avocado, chia, salad, zucchini-noodles, sprouts, cranberries and walnuts. With Hawaiian dressing

13,90 €

WE CELEBRATE BEEF!

All dishes also available to go. All prices in € incl. legal VAT. If you have questions about allergens or additives, our team will be happy to assist you.
© Licence to use the BEEF! brand granted by Gruner + Jahr GmbH & Co KG

GRILLED MEAT

THE BEEF! CUT

FOR HOURS – ‘LOW AND SLOW’ – TO A PERFECT MEDIUM, THEN CHARGRILLED IN ONE PIECE OVER AN OPEN FIRE, SERVED IN SLICES.

200g 17,00 €

8,50 € for each additional 100g from 500g and more, served on butcher's block to share

LIMITED AVAILABILITY!

SPECIAL CUTS

BEEF SHORT RIBS 16,90 €

200g - Hawaiian Style with Coleslaw Salad

BEEF TENDERLOIN 23,90 €

grain fed Angus „The Black“ Uruguay 2 x 90g from the grill, served with truffle oil and Parmesan

KLASSIKER

RUMP STEAK 27,90 €

300g cut from the upper middle section, gras and grain fed Angus „The Black“ Uruguay

RIB EYE 29,90 €

350g, the juicy, marbled classic, gras and grain fed Angus „The Black“ Uruguay

STEAK DELUXE DRY AGED

from our maturing cabinet, dry aged for at least 35 days, inhouse, only upon request

RUMP STEAK 29,90 €

300g Cut from the upper middle section, Scottish Gallaway, Sylt

OUR STEAKS ARE SERVED WITH:
freshly grated horseradish

FISH

SALMON FILLET 17,90 €

200g, from Norway, roasted on the salt stone

KING PRAWNS 10,50 €

3 pieces, with lemon and herb marinade, each additional king prawn 2,90 €

BURGERS & CO

BEEF! BURGER

sink your teeth into this: 100 % beef, freshly minced, handmade. Double the meat for 5 €

PERFECT WITH:
LAGER 0,33l 5,00 €

16,90 €

THE „VEGAN“ BEEF BURGER

next level: meat flavour without meat - vegan meat alternative with vegetables

16,90 €

CHICKEN BURGER

with whole breast of chicken, tasty and juicy

15,90 €

THESE BURGERS ARE SERVED WITH:

alpine cheese, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise, BBQ cranberry sauce, roasted onions and french fries

PULLED PORK BURGER

pure indulgence from the applewood smoker. With coleslaw, apple, iceberg lettuce, mayonnaise, BBQ cranberry sauce and french fries

14,90 €

STEAK SANDWICH

finely cut beef steak, alpine cheese, crème fraîche, mayonnaise, pickled cucumber and roasted onions on toast with french fries

14,90 €

TO ALL BURGERS & CO

crispy bacon, avocado, coleslaw, jalapeños

EACH 2,50 €

BEEF! SPECIAL

VEAL CUT 14,90 €

200g – perfectly medium „low & slow“ for hours. then grilled in one piece over an open fire.

Limited Availability!

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 4,50 €

Let us surprise you with our seasonally changing desserts!

SIDES

EACH 4,50 €

OVEN BAKED VEGETABLES

SPINACH

ROSEMARY POTATOES

CAESAR SALAD

GREEN SALAD

FRENCH FRIES

SWEET POTATO FRIES 6,50 €

TRUFFLE FRIES with Parmesan 8,00 €

SAUCES & CO

EACH 2,50 €

CAFÉ DE PARIS BUTTER

CHIMICHURRI

BBQ CRANBERRY

SPICY SPANISH PEPPERONATA

BEEF! SIGNATURE SAUCE

OVEN BAKED ONIONS

BEEF!
GRILL & BAR

DRINKS

BEFORE

8,50 €

- APEROL SPRITZ** Aperol, Prosecco, soda
LILLET VIVE Lillet blanc, tonic / russian wildberries
WHITE PORT TONIC white port, tonic
BELLINI Prosecco, peach-purée

BEEF! COCKTAILS

- BEEF! BACON MARY** 12,50 €
 Absolut bacon, tomato juice, celery,
 lemon, salt, pepper, Tabasco, Worcester sauce
- BEEF! SPRITZ** 11,50 €
 Pontica vermouth, tonic
- BEEF! 47** 12,50 €
 Monkey 47, elderflower cordial,
 cucumber-apple-ice
- BEEF! THE EDUCATED** 10,50 €
 from our bartender
 Havana Rum, mint, lemon juice and syrup, red wine
- THE VIRGIN** 9,50 €
 SEEDLIP GIN
 with russian wild berry and fruits

BEEF! MONTHLY COCKTAIL

- BOULEVARDIER**
BOURBON WHISKY, CAMPARI & PONTICA WERMUT
 6,90 €

WE
CELEBRATE
BEEF!

WHITE WINES

- RIESLING BUNTSANDSTEIN** 2020 0,2l / 7,90 €
 Pfalz, Germany, vineyard Dr. Josef Köhr 0,75l / 28,00 €
- PINOT GRIS J² DRY** 2020 0,2l / 7,90 €
 Rhine-Hesse, Germany,
 Becker-Landgraf vineyard 0,75l / 28,00 €
- CUVÉE BIG JOHN** 2019 0,2l / 8,00 €
 Chardonnay, Sauvignon Blanc,
 Burgenland, Austria, Erich Scheiblhofer 0,75l / 32,00 €
- SAUVIGNON BLANC** 2020 0,2l / 8,50 €
 Esprit de Bourgois, Loire, France,
 Henri Bourgeois vineyard 0,75l / 33,00 €
- WINE SPRITZER** sweet or sour 0,2l / 5,90 €

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

WATER

- BAD BRÜCKENAUER** 0,25l / 3,00 €
 still or semi sparkling 0,75l / 6,00 €
- BEEF! TAP** 0,5l / 3,00 €
 still or sparkling 1,0l / 6,00 €

SOFT DRINKS

- HOMEMADE LEMONADE** 0,5l / 5,90 €
 alternates daily, still or sparkling 1,0l / 9,50 €
- COCA COLA / COKE ZERO** 0,2l / 2,90 €
- FANTA / SPRITE** 0,2l / 2,90 €
- MISCHMASCH** Fritz-Kola with orange 0,2l / 3,50 €
- FRITZ-SPRITZ-BIO** apple spritzer 0,2l / 3,50 €
- FRITZ-SPRITZ-BIO** rhubarb splash 0,2l / 3,50 €
- FRITZ-LIMO** apple-cherry-elderberry 0,2l / 3,50 €
- BUNDARBERG GINGER BREW** 0,33l / 4,90 €
- SMOOTHIE** morning glory or mad berries 0,3l / 5,00 €

RED WINES & ROSÉ

- MALBEC** 2020 0,2l / 7,90 €
 Mendoza, Argentina, vineyard Alamos 0,75l / 28,00 €
- CABERNET SAUVIGNON TWIN OAKS** 2018 0,2l / 7,90 €
 California, USA, Mondavi vineyard 0,75l / 28,00 €
- PRIMITIVO RIPA DI SOTTO** 2018 0,2l / 9,00 €
 Puglia IGT, Puglia, Italy, Provinco vineyard 0,75l / 36,00 €
- TEMPRANILLO** 2016 0,2l / 11,50 €
 Torremilanos Crianza, Spain, Lopez vineyard (organic) 0,75l / 42,00 €
- PINOT NOIR ROSÉ** 2020 0,2l / 7,90 €
 Rhine-Hesse, Germany, St. Antony vineyard 0,75l / 28,00 €

SPARKLING WINES

- COLLI NOBILI** 0,1l / 6,90 €
 Prosecco Frizzante, Glera Treviso DOC,
 Veneto, Italy, Contarini vineyard 0,75l / 28,00 €
- POL ROGER CHAMPAGNER BRUT RÉSERVE** 0,75l / 95,00 €
 Champagne, France, Pol Roger vineyard
- CHAMPAGNE RESERVE BRUT 1ER CRU** 0,375l / 32,00 €
 Champagne, France, Frédéric Malétrez

LONG DRINKS

9,50 €

- GIN FIZZ** Tanqueray, sugar syrup, lemon juice and soda
- MOSCOW MULE** vodka, lime, ginger beer
- DARK 'N' STORMY** Gosling's Rum, lime, ginger beer
- CUBA LIBRE** rum, lime, cola
- LYNCHBURG LEMONADE** Jack Daniels, lime,
 orange liqueur, Sprite
- MOJITO** rum, sugar, lime, mint, soda
- BOURBON HIGHBALL** bourbon, ginger ale
- CAIPIRINHA** Cachaça, lime juice, cane sugar

BEERS

- JEVER PILS** 0,3l / 3,90 € 0,5l / 5,90 €
 draught beer, 4,9% vol.
- JEVER FUN ALCOHOL FREE** 0,33l / 3,90 €
- RADLER** with Sprite 0,3l / 3,90 € 0,5l / 5,90 €
- SCHÖFFERHOFER WEIZEN** 0,5l / 5,50 €
 draught beer or dark, 5,0% vol.
- SCHÖFFERHOFER ALCOHOL FREE** 0,5l / 5,90 €
- GLAABSBRÄU** tradition and innovation since 1744, Seligenstadt
- KELLERBIER** 0,33l / 5,00 €
 original since 1744 directly out of the bottle, 5,2% vol.
- LAGER** the allrounder, 4,6% vol. 0,33l / 5,00 €
- VICKY LOVES PALE ALE** 0,33l / 5,00 €
 absolutely seductive, 5,7% vol.

AFTER

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

HOT DRINKS

- CAFFÈ** 3,20 €
- ESPRESSO** single / 2,70 € double / 4,20 €
- ESPRESSO MACCHIATO** single / 2,90 € double / 4,40 €
- LATTE MACCHIATO** 3,80 €
- CAPPUCCINO** 3,80 €
- WHITE COFFEE** 3,80 €
- HOT CHOCOLATE** 3,80 €
- TEA** 3,50 €
 earl grey, english breakfast, green,
 fruits, kamille, rooibos-vanilla

If you have questions about allergens or additives, our team will be happy to assist you.
 Wine: vintages may vary.