

Vorneweg

Salt-Beef-Teller A/C/G/M/N fein geschnittenes Salt-Beef und englischer Speziälsenf	15
Beef Tatar klassisch A/G/D/L/M	17
Carpaccio Beef-Bar-Style A/D/L/M	16
Gemischter Salat A/M/N/O	5,5
Französische Jahrgangssardinen Weißbrot & Oliven A/D/G/N	12,9

Burger

Steak Burger A/C/G/N Cocktailsauce, Salat, Tomate, Zwiebel, Chimichurri	19
Beef-Bar Burger A/C/G/N 190g Rindfleisch, Chili-Whisky-Sauce, Käse, Salt Beef, Tomaten, Zwiebel, Salat	17
Big Kahuna-Burger A/C/E/G/L/M/O Rinderpatty/BBQ Sauce/Ananaschutney/ Balsamicozwiebel/Cheddar/Salt Beef	18
Veggie Burger A/C/E/G/N Süßkartoffel-Zucchini Patty, Tomate, Rucola, Erdnuss-Chili Crunch	16

Mittendrin

Black Angus Rinderbratwurst A/G/H/L/M mit lauwarmen Krautsalat, Knoblauchbrot und Honigsenf	14
Geschmortes Rinderbackerl A/G/M/O mit Fregola Sarda und jungem Gemüse	24

Steaks

Rib Eye Steak 300g G/L	28
Entrecote 300g G/L	29
Filet Steak 250g G/L	47
Chateaubriand 500g (2 Pers.) inkl. Beilagen und Saucen am Tisch tranchiert G/L	99

Dazu

Grillkartoffeln mit Kräuterbutter A/L/M	5
Grillgemüse A	6
Steakhouse Fries mit Rosmarinsalz	6
Beilagenplatte (2 Pers.) A/G/L/M	15
Knoblauchbrot A/G	6

Saucen

Chili-Whisky-Sauce O	2,5
Knoblauchsauce G/M	2,5
Cocktailsauce F/M	2,5
Chimichurri A/L/M	3
Jus G/L/M/O	3
Kräuterbutter G	3

Danach

Zitronentarte A/C/G/O	5
Geeiste Schokotorte A/C/E/G	7,5
Marcel's Eiscafe *** A/C/E/F/G/O/H	8



Französische Jahrgangssardinen in erstklassigem Olivenöl und Marinaden. Schau ins Regal, schnapp dir die Karte oder lass dich von uns beraten!



Überraschungsmenti
Lass Dich von uns kulinarisch verwöhnen!



Salt-Beef ist eine Rinderbrust, die 240 Stunden in Salz und Lake eingelegt wird und 24 Stunden nach unserem Geheimrezept im BGE gegrillt wird.



Mit unserem Citroen HY Street-food-Wagen bekochen wir dich auch gerne auf deiner Veranstaltung. Für nähere Informationen frag uns einfach direkt.