

Information

Frisches

Da wir alles frisch zubereiten, kann es hin und wieder etwas länger dauern!
Danke für Ihr Verständnis!

Inhaltsstoffe:

Seit 13. Dezember 2014 ist die Kennzeichnung von Allergenen für unverpackte Lebensmittel (nach EU-Recht) Pflicht. Sollten Ihr nicht wissen, dass Lachs ein Fisch ist und Sesambrotchen Sesam enthalten, Lactose in Sahne und Milch ist... Wir weisen Euch jetzt mit Kennziffern darauf hin!

Wünsche

Für Wünsche, Anregungen und Kritiken stehen wir
Ihnen gerne zur Verfügung.

Unsere Preise sind inklusiv!

Unter anderem enthalten:

Pacht, Bedienungsgeld, Bier-, Sekt-, Alkohol-, Mehrwert-, Lohn-, Einkommens-,
Körperschafts-, Kapitalertrags-, Umsatz- und Kirchensteuer

Beiträge zur:

Krankenkasse, Arbeitgeberanteil, Fremdenverkehrsabgabe, IHK, BGN, Erwerbsunfähigkeits-,
Angestellten-, Arbeitslosen-, Lebens-, Feuer-, Einbruch-, Diebstahls-, Vandalismus-,
Unfall- und Haftpflichtversicherung

Gebühren für:

Gas, Strom, Kanal, Wasser, Heizung, Müllabfuhr, Radio, Kaminkehrer, Telefon, Zeitungen, GEMA
usw... usw... usw...

Nachdem wir das alles entrichtet haben, bleibt uns diesen Monat kaum mehr
als das Geld für die Papierservietten.

Wir möchten Sie bitten, unser Restaurant durch regen Besuch zu unterstützen.

Für Ihren Besuch danken das zuständige **FINANZAMT** sowie das Team vom "B 306"

Eine Bitte zum Abschluss!

Wenn Ihr einen Account bei **Facebook** habt, dann liked doch bitte, unsere Seiten
„B 306 Steaks, Burgers & More“, „B 306 in der Klosterklausur“ und/oder „B 306 im Fohlenhof“.
Solltet Ihr schon zu den Fans gehören, dann empfiehlt uns Euren Freunden weiter.

Wenn Ihr Spaß daran habt Restaurants zu beurteilen, dann schreibt
doch was (hoffentlich nur Positives) in **FB**, **Tripadvisor** oder **google**.
Wir danken Euch!

Stews, Salads & Starters

Eintöpfe

€

Chili con Carne ⁴

6,90

Texanischer Eintopf aus Hackfleisch, Kidneybohnen und Mais

Kleines Steakragout mit Beilagensalat ^{17, 19}

10,90

Kleine feine Steak-Stücke, medium gebraten, in leicht scharfer Sauce

Salate

€

Großer gemischter Salat ^{17, 19}

9,90

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Karotten und Gurken

Salat mit „Crispy Chicken“ ^{11, 15, 16, 17, 19}

12,90

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Karotten, Gurken und Hühnerbruststreifen

Salat mit Rinderstreifen ^{17, 19}

16,90

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Karotten, Gurken und Rindersteakstreifen

Salat mit Scampis ^{12, 17, 19}

18,90

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Karotten, Gurken und großen Riesengarnelen

Salate servieren wir mit unserem hausgemachtem Dressing.

Vorspeisen

€

Carpaccio

Hauchdünne Fleischscheiben mit Parmesan Käse und Ruccola

Beef „American Style“ (aus den USA) ¹⁷

12,90

Bison (aus Kanada) ¹⁷

14,90

Crocodile (aus Simbabwe) ¹⁷

14,90

Yak (Alfons-Kohl-Yak-Farm) ¹⁷

14,90

Wasserbüffel (Argentinien) ¹⁷

14,90

Scampifanne mit kleinem Salat ^{11, 17, 19}

13,90

Leckere Riesengarnelen geschwenkt in leicht scharfem Chili-/Knoblauchöl

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen ^{11, 13, 15, 16, 17}

17,90

Beef-Carpaccio, Spareribs, Zwiebelringe, Maiskolben und Cole Slaw mit verschiedenen Dips

Dazu reichen wir frisches Brot ¹¹.

Onionrings ^{11, 13, 15, 16, 17}

4,90

Zwiebelringe mit hausgemachter Sour Cream

Hot Chilli Poppers ^{11, 13, 15, 16, 17}

5,90

Jalapeno-Schoten gefüllt mit Frischkäse

Burgers

€

hausgemachte XL-Patties vom amerikanischen Black Angus

Hamburger 11, 13, 20, 21	4,00
70 g gegrillter Rindfleischburger mit Ketchup, Mayonnaise, Tomatenscheiben, Salat und Gurkenscheiben in gerösteten Sesambrötchen	
Cheeseburger 11, 13, 17, 20, 21	4,50
70 g gegrillter Rindfleischburger mit Ketchup, Mayonnaise, Tomatenscheiben, Salat, Gurkenscheiben und Käse in gerösteten Sesambrötchen	
Nuggetburger 11, 13, 20, 21	4,50
3 Chicken Nuggets mit Salat, Mayonnaise und Currysauce in geröstetem Sesambrötchen	
Hamburger XL 11, 20, 21	9,00
200 g gegrillter Rindfleischburger mit Westernsauce, Mayonnaise, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salat und Zwiebelringen in gerösteten Sesambrötchen	
Hamburger XL mit Käse 11, 17, 20, 21	9,50
200 g gegrillter Rindfleischburger mit Westernsauce, Mayonnaise, Käse, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salat und Zwiebelringen in gerösteten Sesambrötchen	
Hamburger XL mit Käse & Bacon 4, 6, 11, 17, 20, 21	10,00
200 g gegrillter Rindfleischburger mit Westernsauce, Mayonnaise, Käse, Speckscheiben, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salat und Zwiebelringen in gerösteten Sesambrötchen	
B 306 4, 6, 11, 15, 17, 20, 21	10,50
200 g gegrillter Rindfleischburger mit Käse, Mayonnaise, Speckscheiben, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salat, gebackenen Zwiebelringen mit Westernsauce in gerösteten Sesambrötchen	
Hot & Spicy Burger 4, 11, 17, 20, 21	10,50
200 g gegrillter Rindfleischburger mit Chilisauce, Käse, Peri-Peri-Sauce, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salat, Zwiebelringen und Jalapenos in gerösteten Sesambrötchen	
Chili-Cheese Burger 4, 11, 17, 20, 21	10,50
200 g gegrillter Rindfleischburger mit feuriger Käsesauce, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salat, Zwiebelringen und Jalapenos in gerösteten Sesambrötchen	
Chickenburger 11, 13, 15, 16, 17, 18, 20, 21	10,50
Frische Hühnerbrust in Cornflakes-Panade mit Westernsauce, Sour Cream, Salat und Tomatenscheiben in gerösteten Sesambrötchen	
Chickenburger „de Luxe“ 4, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 20, 21	10,90
Frische Hühnerbrust in Cornflakes-Panade mit Westernsauce, Sour Cream, Salat, Zwiebeln, Käse und Jalapenos, Tomatenscheiben in gerösteten Sesambrötchen	
„Veggie“ Burger (hausgemacht) 11, 13, 15, 16, 17, 21	10,50
Frisches Gemüseerösti mit Westernsauce, Sour Cream, Salat und Tomatenscheiben in gerösteten Sesambrötchen	

Add some Extra

€

„Make it Double“ 200g Extra Rindfleisch (geht nicht mit Chicken- oder Veggieburger)	3,50
Käse	0,50
Bacon	1,00
Jalapenos	0,50
2 Onionrings	1,00
Guacamole	1,00

Spareribs (vom Schwein)^{11, 15, 16, 17, 20} €

<i>Cowgirl</i> 500 g Ribs	16,90
<i>Cowboy</i> 750 g Ribs	18,90

Spareribs servieren wir mit Chili-Dip,
Kartoffelwedges und hausgemachter Sour Cream.

Southern Fried Chicken^{11, 13, 17} €

nach traditionellem Südstaatenrezept zubereitet

5 Wings	5,90
10 Wings	9,90

Southern Fried Chicken servieren wir
mit Chili-Dip und frischem Brot¹¹.

Baked Potatoes €

Baked Potatoes with Salad^{17, 20} 7,90
mit hausgemachter Sour Cream und kleinem gemischten Salat

Baked Potatoes "Western Style"^{4, 6, 17, 20} 8,90
mit hausgemachter Sour Cream, gerösteten Speckscheiben und kleinem gemischten Salat

Baked Potatoes "Mexican Style"^{4, 6, 17, 20} 10,90
mit Guacamole und kleinem gemischten Salat

Baked Potatoes with Scampis^{12, 17, 20} 17,90
mit hausgemachter Sour Cream, Riesengarnelen und kleinem gemischten Salat

Für die Kiddies bis 12 Jahre €

Für Hähnchenfans *Chicken-Nuggets*

5'er Nuggets ^{11, 13, 15, 21} mit Pommes Frites und Ketchup	4,90
10'er Nuggets ^{11, 13, 15, 21} mit Pommes Frites und Ketchup	8,90

Für unsere *Burgerfreunde*

<i>Hamburger</i> ^{11, 13, 20, 21} mit Pommes Frites und Ketchup	5,50
<i>Cheeseburger</i> ^{11, 13, 17, 20, 21} mit Pommes Frites und Ketchup	6,00
<i>Nuggetburger</i> ^{11, 13, 20, 21} mit Pommes Frites und Ketchup	6,00

Für die *Feinschmecker*

<i>Paniertes Hähnchenschnitzel</i> ^{11, 15, 16, 17, 19} mit Pommes und Ketchup	8,50
150 g Flat-Iron-Steak ^{8, 17} mit Pommes Frites und Ketchup	13,50
300 g Spareribs ^{11, 15, 16, 17, 20} mit Wedges	9,50

Vom Holzkohlegrill

Steaks

Bei allen Steaks ist eine Beilage nach Wahl inklusive!

<u>Steaks*</u> aus eigener Selektion ^{8,17}	€
Steakragout 300 g kleine, feine Steak-Stücke medium gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Jalapenos, in leicht scharfer Sauce	18,90
Ladies-Steak 200 g feinstes Lendensteak	21,90
Gentleman-Steak 250 g feinstes Lendensteak	23,90
Hungry-Lady-Steak 400 g feinstes Lendensteak	32,90
Real-Man-Steak 500 g feinstes Lendensteak	36,90
Ribeye gut zu erkennen am „Fettauge“ 300 g Steak	22,90
400 g Steak	30,90
500 g Steak	34,90
Rinderfilet 200 g zartestes Rinderfiletsteak	23,90
300 g zartestes Rinderfiletsteak	34,90

Bestseller** ^{8,17}

Wir sind berühmt für unsere **Flat-Iron-Steaks**
-fast so zart wie ein Filet und doch so geschmackvoll
wie ein Lendensteak – einfach köstlich!

200 g	21,90
250 g	23,90
350 g	28,90
500 g	35,90
750 g	43,90
1000 g	52,90

** Die Preise beziehen sich auf eine Person.
Gerne können wir ein Steak auf 2 Tellern anrichten,
inklusive einer zusätzlichen Beilage.

€ 7.—!

* Die Grammangaben der Steaks beziehen sich immer auf das Rohgewicht

Überraschungsplatte^{8, 17}

26,50

Ständig wechselnde Platte mit 3 verschiedenen 100g Steaks.

Känguru? – Springbock? – Bison? – Strauß? –
Wildschwein? – Krokodil? – Kudu? – Zebra? –
Büffel? – Mufflon? – Elch? – Rentier? – Lama? – Kamel?
usw.

Unsere Köche Ben, Lali und Salva
informieren uns täglich, was heute auf der Platte ist.
Fragen Sie uns nach dem aktuellen Angebot!

Bei allen Steaks ist eine Beilage nach Wahl inklusive.
(Für Süßkartoffel Pommes berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00)

Upgrade „Surf & Turf“

13,90

Verwandeln Sie jedes Steak und auch die
Überraschungsplatte in ein „Surf & Turf“
und bestellen Sie 3 Riesengarnelen¹⁴ dazu.

Beilagen

€

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	3,90
Kartoffelwedges ^{11, 15, 16, 17, 20} mit hausgemachter Sour Cream	3,90
Baked Potato ^{17, 20} mit hausgemachter Sour Cream	3,90
Süßkartoffel Pommes mit hausgemachter Sour Cream	4,90
Geröstetes Knoblauchbrot ¹¹	3,90
Geröstetes Kräuterbrot ¹¹	3,90
Kleiner Beilagensalat ^{17, 19, 20} mit hausgemachtem Dressing	3,90
Cole Slaw Traditioneller amerikanischer Kraut-/Karottensalat ^{17, 20}	3,90
Geröstete Maiskolben ^{11, 17} mit Kräuterbutter und mexikanischen Gewürzen	3,90
Grüne Bohnen mit Speck ^{4, 6}	3,90
Western Beans ^{4, 6} weiße und rote Bohnen mit scharfer Wurst und Speck	3,90
Chili-Cheese-Pepper-Sauce ¹⁷	2,00
Jalapenos ⁴	2,00
Guacamole	2,00
Black Pepper-Topping	
Selbstgemachtes Chili-Saucen (Achtung sehr scharf!)	

Spezialitäten

Wir haben täglich wechselnde
Spezialitäten-Steaks

Preis und Größe auf Anfrage!

z. B.

Mais gefüttert:

- *Black Angus aus Nebraska (USA)*
- *Aberdeen Angus aus New South Wales (Australien)*
- *Wagyu/Kobe Style von Jack Creek Farm (Australien)*
- *Zuckerrübengefütterte Aberdeen Angus aus Italien*
- *Black Angus aus Uruguay (Südamerika)*
- *Echtes Kobe (teuerstes Fleisch der Welt) aus Kobe (Japan)*
- *Smokey Beef (kaltgeräuchertes Fleisch) (USA)*

Grass gefüttert:

- *Black Angus Ochsen aus Irland*
- *Txogitxu (18 Jahre alte Zugochsen) aus Spanien*
- *Cocooning vom Pinzgauer Rind von Gottfried Heilmaier aus Waging*
- *Edelgeschimmelte Atterochsen oder Simmentaler von Johannes Graf (Österreich)*
- *„Heritage“ Black Angus aus British Columbia (Kanada)*
- *Hereford aus Auckland (Neuseeland)*
- *Zebu aus Botswana oder Namibia (Afrika)*
- *Bison aus Kanada*
- *Unser „B 306“ 12 Wochen Dry Aged von einheimischen Rindern*

Desserts

€

„Chocolate to Die for“ ^{11, 13, 15, 16, 17, 18} helles oder dunkles Schokoladensoufflé mit warmem, flüssigem Schokoladenkern serviert mit Vanilleeis und Sahne	6,90
„Hot Muffin“ ^{11, 13, 15, 16, 17, 18} warmer Schokoladen-Muffin serviert mit Vanilleeis und Sahne	5,90
„Rock-Slide-Brownie“ ^{11, 13, 15, 16, 17, 18} herrlicher Schokoladen-Brownie mit Pekannüssen, Schokoladen- und Karamelstückchen, lauwarm serviert mit Vanilleeis und Sahne	6,90
„Choc'late Lovin Spoon Cake“ ^{11, 13, 15, 16, 17, 18} exquisiter Schokoladenkuchen gefüllt mit Schokoladenpudding serviert mit Sahne	7,90
„Crème Brûlée“ ^{13, 17} serviert mit Vanilleeis und Sahne	6,90
„Drunken Pineapple“ ¹⁷ frische Costa Rica Ananas mit 15jährigem dunklen Rum und Kokosflocken verfeinert, serviert mit Vanilleeis und Sahne	7,90
„Caramel Apple Granny Pie“ ^{11, 13, 15, 16, 17, 18} Mürbeteigboden mit Granny Smith Äpfeln und Butterkaramell serviert mit Vanilleeis und Sahne	6,90
Hausgemachtes Schokoladen-Mousse serviert mit Himbeersorbet und Sahne	6,90
Gemischtes Eis ¹⁷ 3 Kugeln Eis	3,50
Gemischtes Sorbet ⁵ 3 Kugeln Sorbet	6,90
„Chocolate Sundae“ ^{4, 13, 15, 17, 18} Schokoladeneis mit Sahne, Karamell- und Schokoladensauce, gehackten Nüssen und Amarenakirschen	6,90
„Mixed Sundae“ ^{4, 13, 15, 17, 18} gemischtes Eis mit Sahne, Karamell- und Schokoladensauce, gehackten Nüssen und Amarenakirschen	6,90

Frag' uns nach unserem Tagesdessert.

Heiße Getränke

Krysa-Kaffee

€

Haferl Kaffee ³	3,10
Haferl Milchkaffee ^{3, 17}	3,50
Espresso ³	2,50
Doppelter Espresso ³	3,90
Cappuccino ^{3, 17}	3,70
Latte Macchiato ^{3, 17}	3,90
Espresso Macchiato ^{3, 17}	2,70
Doppelter Espresso Macchiato ^{3, 17}	4,50
Heiße Schokolade ¹⁷	4,80
Heiße Schokolade ^{17 mit Sahne}	5,10
Eilles-Tee Verschiedene Sorten	3,50

Aperitif

		€
Campani Soda ^{1, 2}	0,4 l	6,00
Campani Orange ^{1, 2}	0,4 l	7,00
Hugo (auch alkoholfrei) ⁷	0,4 l	7,50
Black Hugo (auch alkoholfrei) ^{1, 7}	0,4 l	7,50
Razzmatazz (auch alkoholfrei) ^{1, 5}	0,4 l	7,50
Spicy Aperol (auch alkoholfrei) ^{1, 2, 5, 7}	0,4 l	7,50
Lynchburg Lemonade ⁵	0,4 l	7,50

Alkoholfrei

Softdrinks

	€	€
Tafelwasser	0,2 l 1,40	0,4 l 2,80
Siegsdorfer Gourmet medium		0,75 l 5,90
Siegsdorfer Gourmet still		0,75 l 5,90
Coca-Cola ^{1, 3}		0,33 l 3,20
Cola light ^{1, 3, 5, 7}		0,33 l 3,20
Fanta ^{1, 6}		0,33 l 3,20
Sprite ⁷		0,33 l 3,20
Mezzo Mix ^{1, 3, 6}		0,33 l 3,20
Pitcher of Coke ^{1, 3}		1,0 l 8,50
„Arizona“ Eistee: Pfirsich, Zitrone, Blaubeer, Granatapfel		0,5 l 4,20
„Thomas Henry“ Bitter Lemon ^{2, 6}		0,2 l 3,20
„Thomas Henry“ Ginger Ale		0,2 l 3,20
„Thomas Henry“ Tonic Water ⁴		0,2 l 3,20
„Enzo Alpin“ Enzianlimonade		0,33 l 4,50

Säfte²²

	€	€
Apfelsaft	0,2 l 2,00	0,4 l 4,00
Orangensaft	0,2 l 2,20	0,4 l 4,40
Ananassaft	0,2 l 2,20	0,4 l 4,40
Johannisbeernektar	0,2 l 2,20	0,4 l 4,40
Mangonektar	0,2 l 2,20	0,4 l 4,40
Maracujanektar	0,2 l 2,20	0,4 l 4,40
Kirschnektar	0,2 l 2,20	0,4 l 4,40
Bananennektar	0,2 l 2,20	0,4 l 4,40
Saftschorle	0,2 l 1,90	0,4 l 3,60
4-Frucht-Schorle	0,2 l 1,90	0,4 l 3,60
KiBa	0,2 l 2,20	0,4 l 3,80

Amerikanische Softdrinks (nicht immer alle verfügbar) €

Dr. Pepper ^{1, 3, 5}	0,35 l	3,90
Mountain Dew ^{1, 3, 4}	0,35 l	3,90
Root Beer ^{1, 7}	0,35 l	3,90



Bier



Bier vom Fass

€

„B306“ Amber Lager ²⁵	0,5 l	4,40
Pitcher of „B306“	1,5 l	11,90
Hofbräu Original ²⁵	0,5 l	3,90
Pitcher of Hofbräu Original ²⁵	1,5 l	10,90
Hofbräu Weißbier ²⁵	0,5 l	4,30

Flaschenbier

€

König Pilsner ²⁵	0,3 l	3,60
Hofbräu Dunkel ²⁵	0,5 l	3,90
Erdinger Weißbier dunkel ^{25, 26}	0,5 l	3,90
Erdinger Weißbier leicht ^{25, 26}	0,5 l	3,90
Erdinger Weißbier alkoholfrei ^{25, 26}	0,5 l	3,90
Heinz vom Stein BIO alkoholfreies Zwickelbier ²⁵	0,5 l	3,90
Nittenauer „Le Chauffeur“ IPA alkoholfrei ²⁵	0,33 l	4,30

Biermischungen

Radler ^{7,25}	0,5 l	3,90
Ruß'n ^{1, 3, 25,26}	0,5 l	3,90
Neger ^{1,3, 25, 26}	0,5 l	3,90

Für die Bierkenner und Genießer haben wir eine Auswahl
an excellenten Craft-Bieren!
Fragt nach unserem Angebot - wir beraten Euch gerne!

Internationale Biere (nicht immer alle verfügbar)

€

Pitcher of American Beer	1,0 l	12,00
Corona	0,34 l	4,00
Desperado	0,34 l	4,00
Miller's Genuine Brew	0,34 l	4,00
Miller's light	0,34 l	4,00
Bud	0,34 l	4,00
Bud light	0,34 l	4,00
Samuel Adams	0,34 l	4,00
Coors light	0,34 l	4,00
Michelob Ultra	0,34 l	4,00
Pabst blue Ribbon	0,34 l	4,00
Milwaukee's Best Premium	0,34 l	4,00

Offene Weine²²

Weißwein

„B306“ Grauer Burgunder

Kaiserstuhl, Baden (Deutschland)

Fruchtig, elegantes Bukett nach Hollunder und Haselnuss

	€	€
0,1 l	3,10	0,2 l 5,90
	12,5 Vol %	trocken

Grüner Veltliner

Weingut Diem, Weinviertel (Österreich)

Spritzig, frischer Wein mit leichter Säure und dem gewissen Pfeffert

0,1 l	2,80	0,2 l 5,50
	13,0 Vol %	trocken

Riesling

Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel (Deutschland)

Harmonisch und ausdrucksstark von Pfirsich bis würzig aromatischt

0,1 l	3,50	0,2 l 6,90
	11,0 Vol %	halbtrocken

Chardonnay, Ried Triftberg

Weingut Diem, Weinviertel (Österreich)

Süffig, fruchtig mit Schmelz und Pfirsich, kaum Säure

0,1 l	3,50	0,2 l 6,90
	13,0 Vol %	trocken

Riesling, „Oscar“

Schumann & Nägler, Rheingau (Deutschland)

Herrlich fruchtig mit Aromen von Ananas und Pfirsich

0,1 l	3,50	0,2 l 6,90
	11,0 Vol %	trocken

Roséwein

Spätburgunder, Rosé

Schumann & Nägler (Deutschland)

Harmonisch, blumig, feine Fruchtnote, säurearm

	€	€
0,1 l	3,50	0,2 l 6,90
	12,0 Vol %	trocken

Rotwein

„B306“ Merlot

Venetien (ITG) 32 (Italien)

Ein leichter, fruchtiger Abendbegleiter für jeden Geschmack

0,1 l	3,10	0,2 l 5,90
	12,0 Vol %	trocken

Shiraz

Rosemount Estate (Süd Australien)

Runder, fruchtiger Körper nach Pflaume und Kirsche mit guter Restsüße

0,1 l	3,50	0,2 l 6,90
	13,5 Vol %	trocken

Blauer Zweigelt

Weingut Diem, Weinviertel (Österreich)

Elegante Aromen von Schwarzkirsche und Pflaumen, erdig, würzig

0,1 l	2,80	0,2 l 5,50
	12,5 Vol %	trocken

Cabernet Sauvignon

Schumann & Nägler, Rheingau (Deutschland)

Kräftiger, dunkelroter Wein mit Noten von Johannisbeere und grüner Paprika

0,1 l	4,10	0,2 l 7,90
	14,0 Vol %	trocken

Rioja Marques de Tiron Tinto

Crianza, Rioja (Spanien)

Fruchtiger Wein mit Aromen nach Johannisbeere, Pflaume und Kirsche

0,1 l	4,10	0,2 l 7,90
	13,5 Vol %	trocken

Weinschorlen

Rot/Weiß

	€	€
0,2 l	2,90	0,4 l 5,80

Sprituosen

Rum & Whiskey/Whisky

Diese Auflistung würde den Rahmen jeder Getränkekarte sprengen...

Unsere Rum-Sammlung ist nicht zu verachten.

Aus der ganzen Welt haben wir mehr als **20 sehr gute Rums** im Sortiment.

Ob Bourbon, Irish, Scotch, Kanada oder Deutschland...

Wir haben mehr als **20 verschiedene Whiskey/ Whisky's** in unserem Angebot.

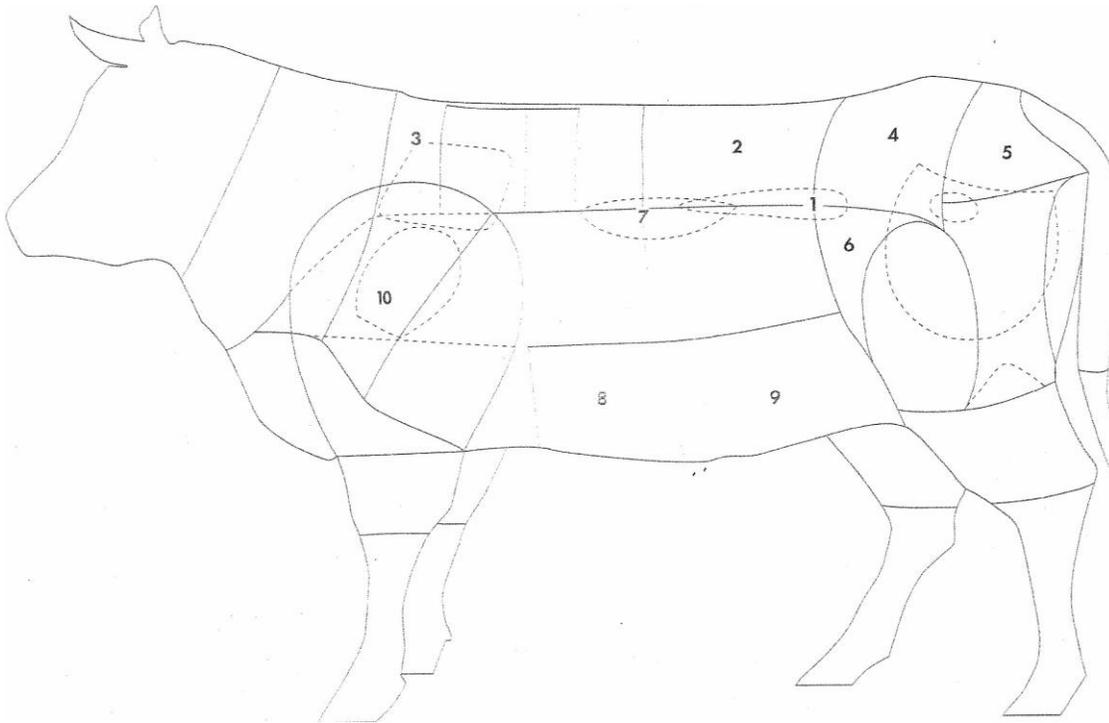
Sicherlich ist auch etwas für Euren Geschmack dabei!

Liköre

		€
Amaretto	2 cl	2,70
Bailey's ^{1,3}	2 cl	2,90
Sambuca	2 cl	2,70
Southern Comfort	4 cl	4,70
Red Stag von Jim Beam	4cl	4,70

Schnäpse

		€
Ramazotti	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Fernet Branca	2 cl	2,90
„B 3 0 6“ Zirbener	2 cl	3,10
„B 3 0 6“ Haselnussgeist	2 cl	3,10
„B 3 0 6“ Honigwilli	2 cl	3,10
„B 3 0 6“ Willi	2 cl	3,10
„B 3 0 6“ Heidelbeerlikör	2 cl	3,10
„B 3 0 6“ Moonshine	2 cl	3,10
„Prinz“ Alte Marille	2 cl	3,10
Grappa	2 cl	3,10
Tequila	2 cl	3,10
Remy Martin	2 cl	6,10



- 1 Filet, Tender Loin
- 2 Roastbeef, Striploin
- 3 Entrecôte, Rib Eye
- 4 Steakhüfte, Sirloin
- 5 Hüftdeckel

- 6 Tri Tip
- 7 Butcher's Cut
- 8 Skirt Steak
- 9 Flank Steak
- 10 Flat-Iron

————— außenliegende
Teilstücke

..... innenliegende
Teilstücke

*Auch bei Fleisch gilt, Qualität hat Ihren Preis!
Prinzipiell gilt, je höher die Qualität, desto höher
der Preis.*

*Da sich nicht jeder beste Qualitäten jeden Tag
leisten kann – oder auch will -,
empfiehlt sich das Motto:*

*„Fleisch esse ich nicht jeden Tag, aber wenn, dann
leiste ich mir auch gutes Fleisch“.*

Kleine Steakkunde

Welches ist das beste Steak?

Das ist Geschmackssache. Vom lieblich-milden, luftgereiften irischen Angusfilet über würziges Bistecca Fiorentina vom Chianina-Rind von toskanischen Weiden bis zu extrem marmorierten Wagyu Beef oder grobfaserigem, mürbem Atterochsen aus Österreich gibt es eine Vielzahl von Konsistenzen und Grundgeschmäckern.

Der erste Schritt zum Steakglück ist, herauszufinden, welchen Zuschnitt man bevorzugt:

- Mag ich saftiges Steak mit angeschmolzenem Fettanteil? Dann sollte man am besten Lende bestellen
- Mag ich zartes, mageres Fleisch? Dann ist man eher ein Filet-Typ
- Mag ich den Fleischgeschmack an sich, das was die Japaner „Umami“ nennen? Dann sollte man kräftigere Teile wie Hüftsteak oder Ribeye ordern, wobei klar sein muss, dass diese Schnitte immer auch einen gewissen Biss haben.

Was beim Wein die Rebsorte und das Terroir, sind beim Fleisch die Rinderrasse und die Fütterung. Während die Rasse starken Einfluss auf die Zartheit und Textur hat, bestimmt die Ernährung den eigentlichen Geschmack des Fleisches.

Argentinische, brasilianische oder uruguayische, frei grasende Angus-Rinder schmecken zum Beispiel säuerlicher als ihre amerikanischen, mit Mais gefütterten Verwandten.

Wann ist ein Steak zart?

Dafür sind vier verschiedene Faktoren verantwortlich: die Rasse, Fütterung, Schlachtagter und Reifung.

Rasse:

Es gibt ca. 100 domestizierte Rinderrassen. Die Rassen werden entsprechend ihres Nutzungszweckes unterschieden. Es gibt Fleischrassen, Milchrassen und Zweinutzungsrassen. Die besten Steaks werden von Fleischrassen gewonnen.

Bekannte Fleischrassen sind Black Angus, Hereford, Charolais, Limousin und Simmentaler sowie das japanische Wagyu Rind. Stammen die Wagyu aus der Region Kobe, sind sie auch als Kobe Rinder bekannt.

Der Konsument kann ganz nach Geschmack und persönlichen Vorlieben auswählen:

So gibt es Rassen, die eher fettarmes Fleisch produzieren, wie beispielsweise das Charolais Rind. Gourmets schätzen dagegen das stärker marmorierte Fleisch, wie das des Wagyu. Unter Marmorierung versteht man die im Muskel eingeschlossenen feinen Fettäderchen, die während des Bratvorganges schmelzen und dem Fleisch damit Geschmack, Zartheit und Saftigkeit geben. Unter den Fleischkennern sind neben dem Wagyu die Rassen Black Angus und Hereford am beliebtesten, weil deren Fleisch unabhängig vom Futter eine hohe Marmorierung aufweist.

Fütterung:

Während man die Rasse als Basis oder „Pflicht“ bezeichnen kann, gehört sowohl die Aufzucht als auch die Fütterung zur „Kür“, wenn man bei der Fleischproduktion das Augenmerk auf die oben genannten sensorischen Kriterien legt.

Bei der Fütterung werden grundsätzlich zwei Fütterungsmethoden unterschieden:

In Europa und Südamerika wird überwiegend die reine Grasfütterung angewendet. Die USA und Japan sind dagegen für ihre ausgefeilten Fütterungsprogramme bekannt. Je energiereicher die Fütterung ist, desto leichter kann das Rind intramuskuläres Fett einlagern. Aber auch der Geschmack wird durch die Fütterung beeinflusst. Wir schmecken, was die Tiere gefressen haben – im positiven, aber auch im negativen Sinne. Fleisch von Tieren, die eine reine Grasfütterung genossen haben, ist eher geschmacksneutral, weil Gras an sich nicht besonders geschmacksintensiv ist. Frisst das Tier dagegen Getreide oder Mais, dann hat das Fleisch einen viel intensiveren Fleischgeschmack.

Schlachtalter:

Das Rind befindet sich bis zum 12. Monat in der Wachstumsphase. Es ist noch nicht ausgewachsen und alle aufgenommene Energie wird in Wachstum umgesetzt. Erst, wenn da Tier ausgewachsen ist, also nach dem 12. Monat, kann aufgenommene Energie in den Aufbau von Fettreserven – in intramuskuläres Fett – investiert werden.

Für qualitativ hochwertiges Fleisch werden Bisons deshalb nur zwischen dem 35. und dem 40. Monat geschlachtet.

Reifung:

Es gibt drei Methoden zur Reifung von Fleisch. Heute wird fast ausschließlich das Reifen im Vakuum angewendet. Vereinzelt lässt man das Fleisch auch an der Luft reifen. Im englischen Sprachraum spricht man von wet-aging und dry-aging.

Reifen im Vakuum (wet-aging)

Bei Reifen im Vakuum werden die einzelnen Teilstücke nach der Zerlegung luftdicht vakuumiert und danach kontrolliert gekühlt gelagert. Durch das Aufbrechen der Eiweißenzyme wird das Fleisch zarter. Studien zeigen, dass dieser Prozess bei einer Lagertemperatur von +2°C nach 28 Tagen abgeschlossen ist.

Reifen an der Luft (dry-aging)

Aufwändiger ist die Reifung nach traditioneller Methode, die man anwendete, als es das Verfahren des Vakuumierens noch nicht gab.

Ganze Rinderhälften oder zumindest die aus dem Rücken stammenden Edelteile werden kontrolliert gekühlt in Kammern an der Luft abgehängt. Heute wird dieses Verfahren, wenn es überhaupt praktiziert wird, nur mit dem Rückenstrang durchgeführt, der Roastbeef, Filet und Ribeye beinhaltet.

Für den Fleischliebhaber eröffnen sich mit Fleisch, das an der Luft gereift ist, völlig neue Geschmackswelten. Das Fleisch bekommt einen intensiven Geschmack mit einer süßlichen Note.

Bei der Reifung des Fleisches an der Luft stellen sich zwei Effekte ein. Zum einen nimmt abhängig von der Reifedauer der Geschmack zu, zum anderen verliert da Fleisch aber auch Flüssigkeit – es trocknet aus. Dies hat zur Folge, dass das Fleisch, je länger es reift, einen umso festeren Biss bekommt. Würde man die Reifung des Fleisches über Monate bis Jahre verlängern, erhielte man einen luftgetrockneten Schinken.

Cocooning

In einem Mantel aus Rindertalg steckt Metzger Gottfried Heilmaier Filet, Ribeye und Roastbeef vom Pinzgauer, einer robusten Rinderrasse aus der Region ums oberbayrische Waging am See. Vier bis acht Wochen reifen die fein marmorierten Cuts unter Luftabschluss im Fettkokon. Wird dieser entfernt kommt ein kräftig rotes, saftiges Fleisch zum Vorschein – auf das nicht nur Spitzenköche schwören.

„Grillpaket“ auf Vorbestellung

Für die „Grillprofis“ unter Euch, die zu Hause gerne die Gäste verwöhnen möchten.

z. B.

1 kg selektierte Steaks (je ca. 250g)
1 kg Spareribs

Insgesamt ca. 2kg Fleisch € 33,90

Gerne könnt Ihr das Grillpaket, individuell, nach Euren Wünschen zusammenstellen.

Preis auf Anfrage!

Inhaltsstoffe:

1 Farbstoff	2 Chininhaltig	3 Koffeinhaltig
4 Konserviert	5 Süßungsmittel	6 Antioxidationsmittel
7 Phenylalanin	8 Geschwefelt	9 Gewachst
10 Phosphat	11 Gluten	12 Krebstiere
13 Ei	14 Fisch	15 Erdnüsse
16 Soja	17 Lactose	18 Nüsse
19 Sellerie	20 Senf	21 Sesam
22 Sulfite	23 Geschmacksverstärker	24 Weichtiere
25 Gerstengluten	26 Weizengluten	