



## DRY-AGED RIB EYE STEAK

Vom deutschen Rind der „Schwarzbunten“. 28 bis 36 Tage unter perfekten Bedingungen trocken gereift. Rinder aus Weide- und Salzwiesen-Haltung zeichnen sich durch eine feine Fettmarmorierung aus. Natürlicher und einzigartiger Geschmack.

340 G

42

## DRY-AGED RINDERFILET

Filet vom Hereford-Rind. IBP Prime „Iowa Beef Packers“. Diese Rinder sind maximal 30 Monate alt und werden mit Mais gefüttert. Außergewöhnlich im Geschmack durch zartes und marmoriertes Fleisch.

180 G

40

220 G

50

## DRY-AGED ROAST BEEF

Vom deutschen Rind der „Schwarzbunten“. 28 bis 36 Tage unter perfekten Bedingungen trocken gereift. Rinder aus Weide- und Salzwiesen-Haltung zeichnen sich durch eine feine Fettmarmorierung aus. Natürlicher und einzigartiger Geschmack.

280 G

36

## GARSTUFEN

Rare • Medium Rare • Medium • Medium Well • Well done

# PRIME TIME

ZU UNSEREN PRIME TIME-GERICHTEN REICHEN WIR IHNEN

## GEMÜSE DER SAISON



## 1 BEILAGE NACH WAHL:

- Rosmarinkartoffeln
- Hausgemachte Steakhouse Fries
- Kartoffelstampf
- Bratkartoffeln
- Kräuterbaguette<sup>9</sup>



## WOLFSBARSCH

Ganzer Wolfsbarsch in Butter gebraten. Mit sautierten Tomaten, Lauch, gegrillter Zitrone und Kräutern. Unser Mittelmeer-Wolfsbarsch zeichnet sich durch einen sehr feinen und aromatischen Geschmack aus.

CA. 350 G

25

## FORELLE

Ganze Forelle aus bayrischen Seen mit Kräutern und Zitronenscheiben gefüllt. In Butter gebraten.

CA. 350 G

23

## HUMMER

Frisch zubereiteter, ganzer oder halbiertes Hummer. Ob gekocht oder gegrillt. Sprechen Sie einfach mit unserem Service-Personal. Saisonales Gemüse und Beilagen sind inklusive.

HALBIERT  
GANZ



30  
50

## INKLUSIVE EINER SAUCE

Rotwein-Sauce<sup>4</sup> • Sauce Béarnaise<sup>4</sup> • Chili-Marmelade<sup>9</sup>  
Zitronen-Kräuterbutter • Chimichuri-Sauce

# ALL YOU CAN (M)EAT

## BRATEN

### SIMMENTALER RIND

Rosa Braten vom Simmentaler "Färs Rind" mit Rosmarin und Thymian. Vom weiblichen Tier, das noch nicht gekalbt hat und ein Alter von maximal 2 Jahren hat. Zeichnet sich durch ein sehr schön marmoriertes Fleisch aus.<sup>1</sup>

25

### SPANFERKEL

Bayrischer Ferkelrücken, glasiert mit Lavendel und Honig, dazu gegrillter Apfel.

26

### WEIDELAMM

Saftiger Braten vom „Eiderländer Lamm“. Im Ofen gegart, auf Gemüsebett mit geschmorten Schalotten.

28

## GESCHMORTES

### HÄHNCHEN

Coq au Vin – Mais-Hähnchenkeule im Wein geschmort mit Wurzelgemüse. Serviert im eigenen Saft, mit Pilzen und Pancetta.<sup>4</sup>

22

### MILCHKALB

Kalbsbacken gepökelt mit Wurzelgemüse, in eigener Sauce geschmort.<sup>4</sup>

26

### WEIDELAMM

Lammhaxe am Knochen geschmort mit Wurzelgemüse, Knoblauch, Kräutern. Serviert im eigenen Saft, mit geschmorten Schalotten.<sup>4</sup>

26

ZU DEN ALL YOU CAN (M)EAT-GERICHTEN REICHEN WIR IHNEN

## GEMÜSE DER SAISON



## 1 BEILAGE NACH WAHL:

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelstampf
- Bratkartoffeln
- Hausgemachte Spätzle

Wenn Sie eine Portion „All you can (m)eat“ geschafft haben, bestellen Sie einfach kostenlos nach. Bestellung gilt für den Verzehr im Restaurant. Keine Mitnahme!



Kinder bis 12 Jahre essen mit oder bekommen auf Wunsch ein Gericht aus der Kinderkarte gratis.

grill93  
steaks & chops

## FRESH AND GREEN

### BABY LEAF SALAT

Mit Cherry-Tomaten, roten Zwiebeln und Rotwein-Dressing.<sup>4</sup>

7,50

### TOMATEN UND BURRATA-KÄSE

Tomaten mit Burrata-Käse, roten Zwiebeln, jungen Trieben, Zitronen-Öl und altem Balsamico.<sup>4</sup>

13,50

### SURF & TURF STEAKHOUSE SALAT

Gegrillte Rinderfiletstreifen, Garnelen und Fenchel, Baby Leaf Salat, gebratener Pancetta, Balsamico-Zwiebeln, Tomaten und Land-Ei.<sup>4,2,9</sup>

19

## NO MEAT & VEGAN

### BAYRISCHE KÄSESPÄTZLE

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat.<sup>4</sup>

14

### GEMÜSE-KARTOFFEL-PFANNE

Mit gegrilltem Gemüse, gerösteten Kartoffeln und Chimichuri-Sauce.

16,50

## SWEETS

### KEY LIME PIE

Limettenkuchen mit Schlagsahne.<sup>9</sup>

6