



WILLKOMMEN IM RESTAURANT SCHLACHTHOF!

Hier verbinden sich Tradition und bester Geschmack zu einem unvergesslichen Erlebnis. Unter der Leitung unseres erfahrenen Fleischsommeliers bieten wir Ihnen außergewöhnliche Steaks – vom saftigen Black Angus aus den weiten Ebenen Argentiniens bis zum feinen Rindfleisch von den saftig-grünen Weiden Irlands.

Mit größter Sorgfalt ausgewählt, steht jedes Stück Fleisch für Qualität und vollen Genuss.

Runden Sie Ihren Besuch mit einem unserer Cocktails ab oder lassen Sie sich von unserer erlesenen Weinkarte inspirieren – die perfekte Begleitung für Ihr Steak wartet schon.

Ob ein Geburtstag, eine Hochzeit oder ein anderes besonderes Ereignis – im Restaurant Schlachthof wird jeder Anlass zu einem Fest. Wir sorgen für die ideale Atmosphäre und schaffen Momente, die in Erinnerung bleiben.

Begleiten Sie uns auf eine geschmackliche Entdeckungsreise und genießen Sie die Kunst der Steakzubereitung in ihrer besten Form.

Das Team des Restaurants Schlachthof wünscht Ihnen einen Abend voller Genuss, kulinarischer Höhepunkte und unvergesslicher Momente in unserem Hause.

Ihr Team vom Schlachthof-Restaurant



VORSPEISEN

- Chips & Dips** 10,50
Knusprige ofenwarme Maistortilla-Ecken mit drei hausgemachten Dips zur Wahl: Chili-Mayo, Cheese-Sauce, Kräuterrahm, Pfeffersauce, BBQ-Sauce, Aioli, Chili-Cheese-Sauce, Guacamole, Salsa
-  **Corn Ribs**^G 4,50
Knusprige Maisspalten, frittiert und gewürzt mit einer Prise Meersalz und Parmesan
-  **Chili-Cheese Nachos**^{G,A} 9,50
Knusprige Maistortilla mit Cheddar-Cheesesauce überbacken, dazu Cherrytomaten, Jalapenös, Guacamole und Kräuterrahm
- Crispy Chicken Fingers**^{A,C,G} 8,50
Zarte Hähnchenbruststreifen, in Buttermilch eingelegt und knusprig in einer Cornflakes-Panade gebacken. Serviert mit einem Dip deiner Wahl
- Chicken Wings**^{A,L} 8,50
Knusprig gegrillte Hähnchenflügel in einer süßen Mango-Chili-Sauce, karamellisiert und serviert mit frischem Baguette
- Knoblauchgarnelen**^{A,B} 14,00
Zubereitet mit reichlich Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten, Petersilie und Zitrone, im heißen Pfännchen mit frischem Baguette
-  **Gratinierter Ziegenkäse**^{A,G,J,L,I} 11,50
Zart gratinierter Ziegenkäse, serviert mit einem bunten Salatbouquet, Balsamicoglace und frischem Baguette



SUPPE

-  **Schlachthof Tomatensuppe**^{L,I,A} 7,50
Aromatische Tomatensuppe mit frischem Basilikum-Pesto, serviert mit knusprigem Baguette



BEILAGEN & SAUCEN ZUM STEAK & BURGER

Beilagen

-  Pommes frites 4,00
-  Süßkartoffelpommes . . 6,00
-  Ofenkartoffel
mit Kräuterrahm^G . . . 5,50
-  Trüffelstampf^G 5,50
-  Blattspinat^G 4,00
-  Kräuterbaguette^A . . . 3,00
-  Grillgemüse 5,50
-  Corn Ribs^G 4,50
-  Cole Slaw^{G,J,L} 3,50
-  Beilagen Salat^{G,J,L} . . . 4,00

Dips

-  Kräuterbutter^G 1,00
-  Chili-Mayo^C 2,50
-  Cheese Sauce^G 3,00
-  Kräuterrahm^G 2,50
-  Pfeffersauce^G 3,00
-  BBQ-Sauce^{A,E,J,I} 2,50
-  Aioli^{C,E} 2,50
-  Chili-Cheese-Sauce^G . 3,00
-  Mojo Verde^L 3,00
-  Guacamole^A 3,50
-  Salsa 3,00

oder 3 Beilagen
für 11,00

4 Dips
für 8,50

GARSTUFEN

Rare

Außen geröstet, im Kern noch roh,
die Temperatur beträgt 45° - 50°

Medium Rare

Das Steak wird bei mittlerer Hitze gegrillt, und ist im Kern
immer noch blutig, die Temperatur beträgt 50° - 54°

Medium

Das Steak ist auf den Punkt gegart und ist von Außen nach
Innen gleichmäßig rosa, die Temperatur beträgt 54 ° - 56 °

Medium Well

Das Steak wird auf kleinem Feuer langsam gegrillt, so dass es
im Kern noch leicht rosa ist, die Temperatur beträgt 56 ° - 60 °

Well Done schade ums Geld

Das Steak ist komplett durchgebraten, grau und trocken 60 ° +.
Bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung



STEAKS

Wir lieben unser Fleisch. Deshalb verwenden wir für unsere Rindersteaks nur bestes Fleisch, bevorzugt vom Black Angus Rindern aus Südamerika und Irland. Sofern nicht anders gewünscht grillen wir Ihr Steak medium. Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen!

Rib – Eye Steak 300 g 30,50

Von Fleischkennern besonders geschätzt.
Seine Marmorierung und das typische Fettauge,
machen dieses Steak besonders zart,
saftig & reich an Geschmack



Rumpsteak 250 g 27,50

Saftiges Rumpsteak mit aromatischem Fettrand

Hüftsteak 200 g 21,00

Fein marmoriertes Fleisch aus dem Herzstück
der Hinter-Keule. Würzig-kernig im Geschmack

Filet Steak 200 g. 31,00

Zartes Filetsteak aus dem edelsten Teil des Rindes.
Mager und geschmackvoll

F flanksteak 300 g 28,00

Das Flanksteak ist relativ mager, hat jedoch
eine feste Struktur. Es zeichnet sich durch
einen kräftigen, würzigen Geschmack aus.



SURF & TURF

Ergänzen Sie Ihr Steakgericht mit gebratenen Gambas ^B
Stück 2,50



BURGER

Pulled Pork Burger ^{A,C,F,I,J,L} 13,00
Brioche Bun mit knackigem Lollo Bionda, BBQ-Sauce,
knusprige Röstzwiebel und gezupfter Schweinenacken

Crispy Chicken Burger ^{A,C,G} 13,50
Unser Brioche Bun mit saftigen Crispy Chicken Fingers,
knackigen Tomaten, roten Zwiebeln, Gewürzgurke,
frischem Feldsalat und Kräuterquark

 **Mexican Vegan Burger** ^A 14,50
Vegan Patty aus Paprika, Bohnen, Karotten und Mais,
verfeinert mit Fajita Gewürzen und hausgemachter Guacamole
in einem Brioche Bun. Serviert mit Lollo Bionda, Tomaten,
Zwiebeln und Gewürzgurke

BEILAGEN & SAUCEN ZUM STEAK & BURGER

Beilagen

-  Pommes frites 4,00
-  Süßkartoffelpommes . . 6,00
-  Ofenkartoffel
mit Kräuterrahm ^G . . . 5,50
-  Trüffelstampf ^G 5,50
-  Blattspinat ^G 4,00
-  Kräuterbaguette ^A . . . 3,00
-  Grillgemüse 5,50
-  Corn Ribs ^G 4,50
-  Cole Slaw ^{G,J,L} 3,50
-  Beilagen Salat ^{G,J,L} . . . 4,00

Dips

-  Kräuterbutter ^G 1,00
-  Chili-Mayo ^C 2,50
-  Cheese Sauce ^G 3,00
-  Kräuterrahm ^G 2,50
-  Pfeffersauce ^G 3,00
-  BBQ-Sauce ^{A,F,J,I} 2,50
-  Aioli ^{C,E} 2,50
-  Chili-Cheese-Sauce ^G . 3,00
-  Mojo Verde ^L 3,00
-  Guacamole ^A 3,50
-  Salsa 3,00

**oder 3 Beilagen
für 11,00**

**4 Dips
für 8,50**



BURGER

Für unsere Burger verwenden wir ausschließlich Fleisch aus der Hochrippe von deutschen Färsen, und wofen frisch. Färsenfleisch hat eine kräftige Farbe, feine Fasern und eine feine Marmorierung, die das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig macht.
Das Ergebnis ist ein besonders schmackhafter Burger.

Classic Burger ^{A,C,J} 11,00
Saftig gegrillter Beef Burger. Serviert im luftigen Brioche Bun mit würziger Burgersoße. Dazu servieren wir frische Tomaten, rote Zwiebel und knackige Gewürzgurken

Cheese Burger ^{A,C,G,J} 11,50
Unser Classic Burger, veredelt mit frischem Cheddar Käse

Pastrami Burger ^{A,C,G,J,O} 15,50
Unser Classic Burger mit extra Pastramischeiben

Reuben Burger ^{A,C,G,J,O} 16,50
Unser Pastrami Burger mit extra Kraut und Cheddar Käse

Chili Bacon Burger ^{A,C,F,G,I,J,L,O} 14,50
Unser Classic Burger verfeinert mit frischem Cheddar Käse, knusprigen Bacon, würziger BBQ-Sauce und Jalapeños

Chili Cheese Burger ^{A,C,G} 15,00
Unser Classic Burger verfeinert mit gegrillten Pfefferschoten, Jalapeños, scharfer Chili Mayonnaise und cremiger Chili Cheese Sauce



Surf & Turf Burger ^{A,B,C,G} 17,00
Unser Classic Burger verfeinert mit frischem Rucola, Aioli und gebratenen Garnelen

Pulled Beef Burger ^{A,C,F,I,J,L} 14,00
Brioche Bun mit knackigem Lollo Bionda, BBQ-Sauce, knusprige Röstzwiebel und gezupfter Rinderhochrippe



FISH & SEAFOOD

Lachsfilet ca. 200 g^G 21,50
Mit einer Beilage nach Wahl

Grillin Gamba^{A,B,C,G,J,L} 24,50
Sechs gegrillte Gambas, begleitet von unserer hausgemachten Aioli, knackigem Beilagensalat und frischem Baguette

SALATE

BBQ Salat^{A,C,F,J,I,L} 16,50
Marinierte Streifen vom Rind und Huhn, Scharf angebraten mit Paprika, Zwiebeln, karamellisiert mit unserer hausgemachter Barbecue Sauce. Serviert auf knackig frischen Blattsalaten mit Tomaten und Mais

Original „Ceasar Salat“^{A,C,F,D,G} 12,00
Knackig frischer Romanasalat mit hausgemachtem Ceasar Dressing, nach dem Originalrezept von „Ceasar Cardini“, garniert mit Chili-Croutons, Cherrytomaten und gehobelten Parmesan

 **Garden Joy^{A,G,J,L}** 15,00
Scharf angebratenes mediterranes Gemüse und Feta, serviert auf knackig frischen Blattsalaten und bunter Rohkost

Toppings:
mit Hähnchenbruststreifen . . . 5,00
mit 4 Gambas 8,50
mit Rinderstreifen 6,00

Dressing:
 Caesar Dressing^{C,D,F,G}
 Balsamico Dressing^{G,J,L}
 Ranch Dressing^{C,G}

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette



BARBECUE-STYLE

Baby Back Ribs ^{A,F,I,J,L} 17,50
Saftig-fleischige Schweinerippchen vom Grill,
glaciert mit unserer hausgemachten Barbecue-Sauce



Chicken Wings ^{A,L} 16,00
Knusprig gegrillte Hähnchenflügel in einer
süßen Mango-Chili-Sauce, karamellisiert und
serviert mit frischem Baguette

Pastrami-Sandwich N.Y. Style ^{A,O,J} 19,50
Saftige Rinderbrust, schonend bei Niedrigtemperatur im
Smoker gegart und auf Roggenbrot mit Dijon-Senf serviert.
Dazu reichen wir gepickelte Gurken



Pastrami-Sandwich Reuben Style ^{A,O,J,G} 21,00
Unser Pastrami Sandwich getoppt mit Kraut und Cheddar Käse

Crispy Chicken Fingers ^{A,C,G} 18,50
Zarte Hähnchenbruststreifen, in Buttermilch eingelegt
und knusprig in einer Cornflakes-Panade gebacken.
Serviert mit Pommes und Cheese-Sauce

Philly Cheese Steak ^{A,G} 18,50
Hauchdünn geschnittene Steakstreifen, serviert in einem
frischen, luftigen Brioche. Verfeinert mit würzigem Cheddar,
saftigen Zwiebeln, Jalapeños und geschmolzenem Emmentaler

Holy Trinity ^{A,F,I,J,L}
Für alle BBQ-Fans: Unsere Holy Trinity Platte zum Teilen mit
zartem Beef Brisket aus unserem hauseigenen Smoker,
saftigem Pulled Pork und herzhaften Baby Back Ribs.
Dazu knusprige Pommes Frites, BBQ-Sauce und Mixed Pickles

1 kg 2 Personen 45,00
2 kg 4 Personen 90,00



NACHSPEISEN

 **Triple Chocolate Mousse** ^{C,G} 8,50
Samtige Mousse aus weißer und dunkler Schokolade,
gekrönt mit süßer weißer Schokoladensauce und
zarten Zartbitter-Raspeln

 **Panna Cotta** ^G 8,00
Cremige Panna Cotta verfeinert mit aromatischen Tonkabohnen,
serviert mit einem fruchtigen Himbeerspiegel

 **Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** ^{A,G,C} 9,00
Ein himmlischer Schokoladenkuchen mit warmen,
schmelzendem Kern, serviert mit Bourbon-Vanilleeis
und Puderzucker

Eis Je Kugel 2,50

Vanille ^G

Schokolade ^G

Erdbeere ^G

 Zitronensorbet Vegan

Espresso Affogato ^G 5,50
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis



Preis in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Vegetarisch 

Vegan 

Allergene Speisen

A = Gluten

F = Soja

K = Sesam

B = Krebstiere

G = Laktose

L = Schwefel & Sulfite

C = Eier

H = Nüsse

M = Lupinen

D = Fisch

I = Sellerie

N = Weichtiere

E = Erdnüsse

J = Senf

O = Nitrit / Nitrat