

VORSPEISEN

Bruschetta ^{A,G} 7,5

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und Parmesanspäne

Chips & Dips ^G 8,5

Knusprige, ofenwarme Maistortilla-Ecken mit dreierlei hausgemachten Dips: Guacamole, Kräuterrahm und Tomatensalsa

Spanische Knoblauchgarnelen ^{A,B} 14,5

Zubereitet mit reichlich Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten, Petersilie und Limette, mit frischem Baguette



SALATE

Schlachthof Salat ^{A,C,E,I,J} 10,5

Großer, bunter Salatteller mit saisonalen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Karotte und Mais, angemacht mit Hausdressing

mit Hähnchenbruststreifen + 5,5

mit Garnelen ^B + 7,5

mit Rinderstreifen + 7,5

Original „Cesar“ Salat ^{C,E,D,G} 10,5

Knackig frischer Romanasalat mit hausgemachtem Caesar Dressing nach dem Originalrezept von „Cesare Cardini“, garniert mit Chili-Croustons, Cherrytomaten und gehobelten Parmesanspänen

mit Hähnchenbruststreifen + 5,5

mit 5 Gambas ^B + 8,5

mit Rinderstreifen + 7,5

BBQ Salat ^{A,C,E,F,I} 16

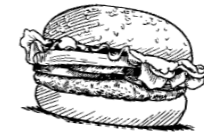
Marinierte Streifen von Rind und Huhn, scharf angebraten mit Paprika und Zwiebeln, karamellisiert mit unserer hausgemachten Barbecue Sauce, serviert auf knackig frischen Blattsalaten, dazu Hausdressing

Zu den Salaten servieren wir ofenfrisches Kräuterbaguette ^A.

SCHLACHTHOF



BURGER



- Classic Burger** ^{A,C,J,L} Beef Burger (200 g) im Weizenbrötchen mit Burgersauce, Tomate, roten Zwiebeln und Gewürzgurke 13
- Cheese Burger** ^{A,C,G,J} Classic Burger, überbacken mit irischem Cheddar Käse 14
- Chilli Bacon Burger** ^{A,C,G,J,L} Mit Cheddar Käse, knusprigem Bacon, Barbecue Sauce und Jalapeño-Chillies 15,5
- Mozzarella Burger** ^{A,C,G,J,L} Classic Burger, überbacken mit Büffelmozzarella, Rucola, getrockneten Tomaten und Pesto Mayonnaise 15,5
- Chicken Burger** ^{A,C,G,J,L} Saftig gegrillte Hähnchenbrust, Kräuter-Quark, marinierte Tomatenwürfel und Feldsalat im Gerstenmalzbrötchen ... 15
- Blue Cheese Burger** ^{A,C,G,J,L} Classic Burger mit geschmolzenem Gorgonzola 15,5

Alle Burger servieren wir mit Pommes frites und Cole Slaw ^{C,L,J} (amerikanischer Krautsalat)

200g zusätzliches Patty + 6,5 extra Käse ^G + 1,5 extra Bacon + 2,5

Low Carb Burger

Gerne bereiten wir Ihnen alle Burger auch ohne Brötchen und Pommes zu, dafür mit einem bunten Beilagensalat

STEAKS

Hüftsteak (250g) 19,5

Zartes, fein marmoriertes Fleisch aus dem besten Teil der Keule, würzig-kernig im Geschmack

Rumpsteak (250g) 22,5

Der Klassiker! Gegrillt mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit. Außen kross, innen zart & fettarm.

Rib-Eye-Steak (300g) 25,5

Von Fleischkennern besonders geschätzt! Seine Marmorierung und das typische Fettagge machen dieses Steak besonders zart, saftig & reich im Geschmack

Filetsteak (180g oder 250g) 22,5 / 28,5

das edelste und zarteste Stück, nahezu fettfrei, hoch geschnitten

Kalbskarree (300g) 25,5

Ein großes Steak am Knochen mit intensivem Geschmack

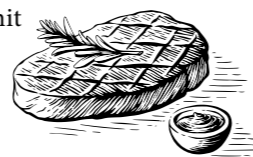
Porterhouse (800g) 69,5

Als Porterhouse Steak wird das T-Bone mit einem großen Filetstück bezeichnet.

Surf + Turf

ergänzen Sie Ihr Steak mit

3 Garnelen/Gambas und Aioli-Dip + 9



Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen unsere hausgemachte Kräuterbutter ^G.

SPECIALS

Maishähnchenbrust 17

Durch die Maisfütterung ist das Fleisch besonders schmackhaft und saftig. Serviert mit Erdnuss-Chili-Sauce, Pommes frites und Grillgemüse

Baby Back Ribs 18,5

Saftig-fleischige Schweinerippchen vom Grill, glaciert mit unserer hausgemachten Barbecue Sauce, dazu Pommes frites und Cole Slaw

Norwegisches Lachsfilet 180g - 200g 18,5

Serviert auf feinwürzigem Blattspinat, mit Butterkartoffeln und Kräuter-Senf-Velouté



7 Gegrillte Gambas ^{B,G,A} 17,5

mit Kräuterbaguette, Aioli-Dip und Salat

VEGETARISCHE GERICHTE

Mediterraner Gemüsesalat 15,5

Scharf angebratenes mediterranes Gemüse karamellisiert mit Balsamico Vinaigrette auf buntem Salatbeet mit Feta Käse und gerösteten Pinienkernen

Mexican Veggie Burger 14,5

Veggie-Patty aus Paprika, Bohnen, Mais mit Fajita Gewürzen und hausgemachter Avocado-creme, serviert mit Pommes frites und Cole Slaw

Mexican Vegan Burger 14,5

Vegan-Patty aus Paprika, Bohnen, Mais mit Fajita Gewürzen und hausgemachter Salsa Picante, serviert mit Pommes Frites und Salatbouquet

ALLERGENE SPEISEN

A Gluten F Soja K Sesam
B Krebstier G Milch L Schwefel & Sulfite
C Eier H Nüsse M Lupinen
D Fisch I Sellerie N Weichtiere
E Erdnüsse J Senf

BEILAGEN & SAUCEN

Kartoffel

Rosmarinkartoffeln 4,5

Pommes frites 4

Süßkartoffelpommes 4,5

Rösti Taler 4

Ofenkartoffel mit Kräuterrahm ^G 5,5

Getrübelter Kartoffelstampf ^G 6



Gemüse

Mediterranes Grillgemüse 5,5

Blattspinat, feinwürzig ^G 4,5

Maiskolben mit Kräuterbutter ^G 4

Saucen, hausgemacht & frisch!

Pfefferrahmsauce ^G 3

Erdnuß-Chili-Sauce ^G 3

Chimichuri - Argentinische Steakmarinade 3

Barbecue Sauce 3

Kräuter-Senf-Velouté ^{G,J} 3

SWEET ENDING

Crema Catalana ^{G,C} 7,5

Zartschmelzende Vanillecreme unter Karamellknusperschicht

Triple Chocolate Mousse ^{G,A} 8,5

Hausgemachtes marmoriertes Mousse von heller und dunkler Kuvertüre, auf weißer Schokoladensauce, garniert mit Schoko-Knusper-Perlen.

Carte d'or Premium Eiscreme 2,5 / Kugel

Verschiedene Sorten:
Bourbon Vanille ^G,
Schokolade ^G,
Erdbeere ^G, Kokosnuss ^G



Schlagsahne ^G +1

Kokos Panna Cotta 8

mit Mango-Maracuja-Sauce

SCHLACHTHOF



APERITIF

Campari Amalfi 7,5 4cl Campari ¹ mit Grapefruit und ORGANICS Bitter Lemon	Hugo 6,5 Holundersirup, Prosecco Frizzante, Soda, Minze, Limette	Mango Maracuja Spritz 6,5 Prosecco Frizzante, Maracujasaft, Mangowürfel, Soda, Minze
Lillet Berry 6,5 4cl Lillet, ORGANICS Purple Berry, Beeren	Aperol Spritz 6,5 4cl Aperol, Prosecco Frizzante, Soda, Orange	Pimm's No. 1 ^{1,2,3} 6,5 4cl Pimm's No. 1, ORGANICS Ginger Beer, Limette, Orange, Gurke, Minze

COCKTAILS



Whiskey Sour 8,5 Bourbon, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß nach Wahl	Moscow Mule ^{1,3} 8,5 4cl Smirnoff Red Label, Zitronensaft, ORGANICS Ginger Beer, Gurke, Limette	Touch Down ^{1,2,3} 8,5 Wodka, Grasovka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujanektar, Lime Juice
Bombay Crushed 9,5 Gin, Kumquats, Soda	Mai Tai ^{1,2} 8,5 Weißer Rum, dunkler Rum, Apricot Brandy ² , Mandelsirup ² , Zitronensaft, Lime Juice	Sex on the Beach ^{1,2,3} 8,5 Wodka, Pepino Peach, Ananassaft, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Amaretto

WEINE

ROTWEINE

2017 Bad Brothers Malbec Premium - Bodega Augustín Lanús

Cafayate / Argentinien
In der Nase rote Früchte, Kirsche, Tabak und Anklänge von schwarzem Pfeffer. Dies vereint sich im Mund mit leichten Noten von Wacholder und Veilchen zu einem expressiven Wein mit runden Tanninen und einer filigranen Säure. Ein warmer und schmeichelnder Wein!

0,75l 29 0,15l 6,5

2017 Carrascal Blend Aniversario - Bodega Weinert y Cavas

Mendoza / Argentinien
Ein kirschig fruchtiger und mundschmeichelnder Blend aus den Rebsorten Malbec, Merlot und Cabernet Sauvignon on it's best! Kräftiger Argentinien Cuvée aus 11 Jahrgängen in einer Flasche vereint. Eine Besonderheit dieser Bodega und sehr empfehlenswert!

0,75l 39

2019 Primitivo Manduria DOC - Tenuta Terre di Campo Sasso

Apulien / Italien
Beim Riechen bereits unfassbar dicht und fruchtig, zeigt sich dieser Primitivo herrlich weich und saftig im Mund. Das angenehme Tannin umschmeichelt den Geschmack von Waldbeeren und frischen Kräutern am Gaumen und hinterlässt ein warmes Gefühl bereits nach dem ersten Schluck!

0,75l 24 0,15l 5,5

2020 Maccone Primitivo Puglia IGP - Angiuli Donato

Apulien / Italien
Reife, handverlesene Trauben sind bei diesem Primitivo ausschlaggebend für die weiche Struktur. Saftige Pflaumen und Kirschen entfalten sich in der Nase, die dann mit Aromen von Tabak, Leder und leichten Würznoten ergänzt werden. Rund, vollmundig, mit Vanillenoten umschmeichelt er die Zunge und hallt noch lange nach!

0,75l 29 0,15l 6,5

2017 Helios Montepulciano d'Abruzzo DOP Riserva - Di Camillo

Abruzzen / Italien
Intensiv würzig, mit Anklängen von reifen roten Früchten und einem Hauch Weihrauch und Leder. Auf der Zunge zeigt er sich vollmundig und komplex. Die Duftnoten werden mit Pflaume und Nelke ergänzt und machen diesen Montepulciano zu einem mollig fruchtigen Wein mit seidigen Tanninen.

0,75l 28 0,15l 6,5

2017 Pla de Bages DO - Bodega Abadal

Pla de Bages / Spanien
Beim Einschenken zeigt sich dieser Cabernet Sauvignon und Syrah Cuvée in einem kräftigen rubinrot und verströmt einen betörenden Duft von Pflaumen, reifer Johannisbeere und etwas Minze. Am Gaumen dann ein langer fruchtiger und balsamischer Nachhall, der ewig bleibt. Typisch sind die Noten von Kiefernzapfen, Rosmarin und Thymian, die zwischen den alten Rebstöcken gedeihen und sich in die Aromatik der Weine mischen.

0,75l 44

WEISSWEINE

2020 Poderj Ampelos Pecorino IGP Terre di Chieti - Di Camillo

Apulien / Italien
Typisch für die Anbauregion ist dieser gelbgoldene Pecorino wirklich eine erfrischende Alternative zu Pinot Grigio. Vollfruchtige Nase mit Aromen von Banane und Akazienblüte. Am Gaumen kommt dann noch etwas Mineralität und eine knackige Frische dazu.

0,75l 22 0,15l 4,8

2020 Sauvignon Blanc Terra Fusca - Weingut Russbach

Rheinessen / Deutschland
Der Duft nach weißer Johannisbeere und Stachelbeere verbindet sich am Gaumen mit einer unnachahmlichen Mineralik, die dem Kalksteinboden „Terra Fusca“ seinen Namen gab. Ein breites Aromenspiel von Weinbergpfirsich, Ananas und Holunderblüte, gibt dem Wein eine unvergleichliche Saftigkeit und Frische.

0,75l 27 0,15l 6

2019 Chardonnay Reserve Languedoc Vin de Pays d'Oc - Domaine Astruc

Languedoc / Frankreich
Herrlich fruchtig duftet dieser Chardonnay nach Litschi und Mango. Am Gaumen paart sich diese Exotik mit leichten Noten von Brioche und dezenter Vanille. Durch den Hauch Barrique ergibt sich eine cremige Komplexität, die den Wein an Fruchtigkeit und Charme nicht verlieren lässt.

0,75l 21 0,15l 4,8

PROSECCO/SCHAUMWEINE

Cuvée Extra Dry - Le Contesse

Venetien / Italien
Eine feine und anhaltende Perlage mit ausgewogener Frucht und blumigen Nuancen. Der Schaumwein ist dank der lebendigen Säure frisch und aromatisch.

0,75l ... 24 0,1l 4 Magnum 1,5l ... 54

Pinot Rosé Spumante Brut - Le Contesse

Venetien / Italien
MiteinemfeinenBukettnachHimbeerenundErdbeerengehört dieser Spumante auf jeden Fall zu den kräftigen und saftigen Rosé-Schaumweinen und wurde auch kürzlich zum Besten des Landes gekürt. Die ausgewogene Perlage ist spritzig und cremig und ergänzt damit wunderbar die aromatische Frucht!

0,75l ... 24

Prosecco Spumante DOC Treviso Brut Organic - Le Contesse

Venetien / Italien
Pur und elegant im Glas begeistert dieser Bio Prosecco mit einem fruchtigen Aromenspiel von Apfel, Williamsbirne und einem Hauch weißer Blüten. Die feine Perlage umspielt die Aromatik am Gaumen. Zum Finish noch ein salziger Kick, dezent und konsequent trocken. Chapeau!

0,75l ... 24



Sehr gerne bekommen
Sie unsere Weinkarte.

BIER

Zirndorfer Landbier Hell 0,5l 3,6
Zirndorfer Kellerbier 0,5l 3,6
Tucher Hefeweizen 0,5l 3,6
Tucher Leichtes Weizen 0,5l 3,6
Tucher Alkoholfreies Weizen 0,5l 3,6
Tucher Alkoholfreies Helles 0,5l 3,6
Scheyern Dunkles Weizen 0,5l 3,6
Scheyern Dunkles Bier 0,5l 3,6
Lederer Pils 0,33l 2,8

ORGANICS by Red Bull 0,25l 3,8 (Simply Cola, Black Orange, Bitter Lemon, Tonic Water, Viva Mate, Ginger Beer, Purple Berry)
BIONADE 0,33l 3,7 Naturtrübe Zitrone, Naturtrübe Orange, Holunder, Streuobst, Schwarze Johannisbeere-Rosmarin, Ingwer-Orange,
Saft 0,2l 2,8 Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Maracujanektar, Cranberrynektar, Rhabarbernektar, Schwarzer Johannisbeernektar, Mangonektar, Ananasnektar

SODAS, SAFT & NEKTAR

Saftschorle 0,4l 3,8
Selters Classic/Naturell 0,25l ... 2,4 0,75l 5,4
Tafelwasser Spritzig/Naturell 0,5l ... 2,8 1l 4,8

LISTE ENTHALTENER ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff(en)	6 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff(en)	7 enthält eine Phenylaliningruppe
3 koffeinhaltig	8 mit Antioxidationsmittel
4 chininhaltig	9 mit Säuerungsmittel
5 mit Taurin	Cocktailkirschen mit Farbstoff(e).