

VORSPEISE

Bruschetta 6,20

Röstbrot ^A | Tomatenwürfel | Knoblauch | Olivenöl

Büffelmozzarella ^G 9,20

Strauchtomaten | Rucola | Balsamicocrema ^L

Nachos 7,40

Tortillachips mit Käse ^G überbacken | Jalapenos | Sour Cream Dip ^G

Roastbeefsalat 10,80

Roastbeef (Sous Vide 56°C) | Baby Leaf Salat | Hokkaido Kürbis | Parmesan ^G | Lemondressing ^{L, J}

Tartar vom Black Angus Rinderfilet 15,50

Fein mariniert ^{F, J} | Schalotten | Kapern | Essiggurken ^L | gebratenes Wachtelei ^C | geröstetes Hausbrot ^A

↳ als Hauptgang 19,80

Carpaccio 12,80

Hauchdünn geschnittene Black Angus Rinderlende | gehobelter Parmesan ^G | Rucola

Suppen

Bouillon 5,20

Kräftige Rinderbrühe ^I | Pfannkuchenstreifen ^{G, A, C}

Tomatencremesuppe ^{G, I, C} 5,20

Kürbiscremesuppe 5,80

Salate

Buddha Bowl ^{J, L} 10,90

Champignons | Zucchini | Kichererbsen | Avocado | Grüne Bohnen | Datteln | Baby Leaf Salat | Rote-Beete-Humuscreme | Hokkaido Kürbis

Großer Salat ^{J, L} 8,20

Bunte Blattsalate | Baby Leaf Salat ^{J, L} | Gurken | Tomaten | Mais | Paprika

Kleiner Salat ^{J, L} 5,20

Bunte Blattsalate | Rucola | Gurke | Tomaten | Mais | Paprika

Tomatensalat ^{J, L} 5,20

Cherry Tomaten | Zwiebelringe ^{J, L}

Dessert

Unsere Eissorten je 2,00

Erdbeereis ^{C, G}	Amarena-Kirsch Eis ^{C, G}
Schokoladeneis ^{C, G, H}	Mango Sorbet
Vanilleeis ^{C, G}	Haselnusseis ^{C, G, H}
Zitrone Sorbet	Pistazieeis ^{C, G, H}

Sahne ^G 0,80

Bananen Traum 4,90

Vanilleeis ^{C, G} | Bananenstückchen | Sahne ^G | Schokosauce ^G

Eis & Heiß 6,90

Vanilleeis ^{C, G} | heiße Waldfrüchte

Apfelkücherl ^A 7,80

Vanilleeis ^{C, G} | Sahne ^G

American Cheesecake ^{G, H, C, A} 6,20

Waldfruchtspiegel

Crème brûlée ^{C, G} 6,80

Zwetschgen Crumble ^{A, G} 6,80

Vanilleeis ^{C, G}

Chocolate & Nuts Brownie ^{A, Haselnüsse} 7,20

Vanilleeis ^{C, G} | Sahne ^G | Schokosauce ^G

BURGER

Pulled Meat - Burger 14,60

Pulled beef vom Black Angus Rind ^{D, F, L, Rauch} | pulled pork vom Schwein ^{D, F, L, Rauch} | Tomaten | rote Zwiebeln | BBQ-Sauce ^{L, Rauch} | Sauerteigbrötchen ^A

Classic - Burger 11,80

220g Beef Patty vom Black Angus Rind | würziger Käse ^G | Cocktailsauce ^{G, J} | Tomaten | Sauerteigbrötchen ^A

BBQ - Burger 12,80

220g Beef Patty vom Black Angus Rind | würziger Käse ^G | Bacon | rauchige BBQ-Sauce ^{Rauch, L} | Röstzwiebeln ^A | Sauerteigbrötchen ^A

Sandwich „T-Bone Style“ 12,50

Dünne Scheiben vom Hütsteak | Blattsalat | Tomaten | Schmorzwiebel ^L | Honig-Senf-BBQ-Sauce ^{J, Rauch} | Sour Cream-Mayonnaise ^{G, C} | Baguette ^A

Green - Burger 11,20

Avocado | rote Beete | gereifter Ziegenkäse ^G | feine Honig-Senf-Sauce ^J | Laugen Bun ^{A, E, C}

Ribs • Ribs • Ribs

Spareribs ^{D, F, L, Rauch} 16,80

Vom bayrischen Schwein | mariniert mit feiner BBQ-Sauce | zart | saftig

wähle dein Topping

Gegrillte Rinderstreifen 6,90

Gebatene Putenstreifen ^{J, L} 5,60

Pulled Beef ^{D, F, L, Rauch} (18 h im Smoker gegart) 6,80

Ziegenfrischkäse ^G & karamellierte Walnüsse ^{H, J, L} 4,60

Gegrillte Riesengarnelen (3 Stk.) 6,90

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig,

5 geschwefelt, 6 mit Phosphat, 8 geschwärzt,

9 mit Süßungsmittel(n), 12 Antioxidationsmittel

^A Gluten (Weizen), ^B Krebstiere, ^C Eier, ^D Fisch, ^E Weichtiere, ^F Sojabohnen, ^G Milch,

^H Schalenfrüchte, ^I Sellerie, ^J Senf, ^L Sulfite

Öffnungszeiten:

Täglich 17 - 23 Uhr | Küchenschluss 22 Uhr

Reservierung:

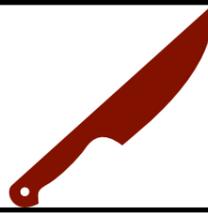
089-420794 63 | info@tbone-steakhouse.de

Inhaber:

Karg GmbH & Co. Hotelbetriebs KG
Gerhart Karg | Andreas Karg
Johann-Karg-Str. 3 | 85540 Haar/Salmdorf

S

T



A

K

Argentine Beef

Black Angus | Färse & Jungbulle | grass feed

Rib-Eye-Steak 220g 19,60

Kleines Fettauge | saftig | zart | stark marmoriert

Filetsteak 220g 29,40

Besonders mager | zart | saftig | fein marmoriert

Hüftsteak 220g 17,40

Mager | zart

Rumpsteak 220g 19,20

Herzhaft | zart | feine Marmorierung

Hüftfilet 220g 19,70

Saftig | mager | zart

US Prime Beef

Black Angus X Hereford | Färse & Jungbulle | grain feed

Flank-Steak 220g (NY-Cut) 26,50

Kräftiger Geschmack | feine Marmorierung | geringer Fettanteil | langfasriges Fleisch

Hanging Tender 220g (NY-Cut) 28,40

Mager | extrem zart | super saftig | intensiver Geschmack |
das wohl beste Stück vom Rind

Geflügel

Putensteak 220g 15,80

Zartes Fleisch aus der Putenbrust

Bavarian Beef

Dry Aged Fleckvieh | Färse | grass feed

Exklusive Stücke
Fragen Sie nach!

Porterhouse Steak - ab 500g - 100g = 9,00

Saftiges Roastbeef | großer Filetanteil | knuspriger Fettrand

Rib-Eye Steak Bone in - ab 300g - 100g = 9,00

Starke Marmorierung | typisches Fettauge | saftig | zart

T-Bone Steak - ab 350g - 100g = 9,00

Saftiges Roastbeef | zartes Filet | knuspriger Fettrand

Boneless Dry Aged Steaks

Rib-Eye Steak - ab 200g - 100g = 12,00

Am Knochen gereift | kleines Fettauge | saftig | zart

Rumpsteak - ab 300g - 100g = 12,00

Am Knochen gereift | kernig | zart | fein marmoriert

Filetsteak 100g = 16,00

Am Knochen gereift | aromatisch | mager | zart

SMALL SIZE **BIG SIZE**

	180g	350g	400g	450g	500g	600g	700g	800g
Putensteak	12,90	25,10	28,70	32,30	35,90	43,10	50,30	57,40
Rib-Eye-Steak	16,10	30,50	35,60	40,10	44,60	53,50	62,40	71,30
Filetsteak	24,00	46,80	53,40	60,10	66,80	80,20	93,50	106,90
Hüftsteak	14,20	27,70	31,60	35,60	39,60	47,50	55,40	63,30
Rumpsteak	15,70	30,50	34,90	39,30	43,60	52,40	61,10	69,80
Hüftfilet	16,10	31,30	35,80	40,30	44,80			
Flank Steak	21,70	42,20	48,20	54,20	60,30	72,30	84,40	96,40
Hanging Tender	23,20	45,20	51,60	58,10	64,60	77,50	90,40	103,30

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream ^G 4,20

Country Potatoes & Sour Cream ^G 4,20

Steak Pommes 4,20

Süßkartoffel fries & Sour Cream ^G 5,20

Cheesy fries 4,60

Pommes überbacken mit würzigem Käse ^G

Gemischter Salat ^{J, L} 5,20

Tomatensalat 5,20

Cherry Tomaten | Zwiebelringe ^{J, L}

Pfannengemüse 4,80

Auberginen | Champignons | Karotten |
Hokkaido Kürbis | Zucchini | Zwiebel

Halbe gegrillte Avocado & Tomatenwürfel 4,60

Maiskolben mit Kräuterbutter ^G 4,40

Grüne Bohnen mit Speck ^G 4,40

Blattspinat ^G 4,40

Knoblauchbrot ^A 3,20

3 gegrillte Riesengarnelen ^D 6,90

Klassiker

American Steak 27,60

Rumpsteak 220g | Spiegelei ^C & Speck |
Country Potatoes mit Sour Cream ^G

Peppercrust Steak 26,60

Rumpsteak 220g | Pfefferrahmsauce ^{A, G, I} |
Steak-Pommes

Gaucha Steak 25,80

Rumpsteak 220g | Röstzwiebeln ^A |
Country Potatoes mit Sour Cream ^G

Lemongras-Chili Steak 25,80

Rumpsteak 220g | Lemongras-Chilikruste ^A |
Country Potatoes mit Sour Cream ^G

SAUCEN

Portwein-Schalotten-Sauce ^{L, I} 3,20

Pfefferrahmsauce ^{A, G, I} 3,20

ON TOP

Lemongras-Chili-Kruste auf dem Steak ^A 2,40

Spiegelei ^C & Speck 4,20

Röstzwiebeln ^A 2,40

Steaks Beginner 28,50

Hüftfilet 220g

Saftig | mager | zart

Beilage: **Country Potatoes** mit **Sour Cream** ^G
an einer **halben gegrillten Avocado** mit **Tomatenwürfel**

WEINEMPFEHLUNG

Yalumba Glas 0,10 l, für 4,50

2019 The Y Series Viognier ^L

K O M B I

Steaks Experts 37,40

US Prime Hanging Tender 220g (NY-Cut)

Mager | extrem zart | super saftig | intensiver Geschmack
Beilage: **Ofenkartoffel & Sour Cream** ^G & **Pfannengemüse**

WEINEMPFEHLUNG

Yalumba Glas 0,10 l, für 4,50

2018 The Y Series Merlot ^L

Erläuterung der Inhaltsstoffe: siehe Vorderseite