



-BONE

STEAKHOUSE ©

since 2011

### STEAK • KLASSIKER

### Herzlich Willkommen im T-Bone Steakhouse

Wir suchen den Nachhaltigen Genuss.

Der Weg zurück von

Massentierhaltung und

Billigproduktion, von für uns Menschen
lebenswichtigen Lebensmitteln, hin zu
nachhaltiger Landwirtschaft wird kein
leichter. Wir stehen für eine neue,
junge Generation in der Gastronomie,
die mit Leidenschaft und Überzeugung
auf der Suche nach Qualität vom

Acker bis auf den Teller oder ins Glas ist. Wir wollen Genuss mit gutem Gewissen bieten. Beste Qualität kann nur dann langfristig gesichert werden, wenn nachhaltige Produktion und ein Umdenken im Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen zusammen kommen. Wir setzen dabei auf die Balance von bewährter Tradition und neuen internationalen

Geschmäckern, Transparenz, Herkunft und handwerkliche Herstellung.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback unter a.karg@tbone-steakhouse.de

Ihr Andreas Karg
und das Team des T-Bone Steakhouse

#### Hochzeit im T-Bone

Sie heiraten und suchen nach einer modernen und romantischen Location, dann ist unser Festsaal genau das Richtige.

Unser Saal bietet das ideale Ambiente für Hochzeiten oder Feierlichkeiten ab 50 Personen. Egal ob Weihnachtsfeier, Geschäftsessen, Geburtstag oder Familienfeier - bei uns finden Sie die richtige

Atmosphäre um einen unvergesslichen Tag oder Abend zu verbringen. Unser Steakhouse wird Ihnen noch lange Zeit - besonders durch die Köstlichkeiten unserer Küche und den zuvorkommenden Service - in Erinnerung bleiben.

Für Gesellschaften ab 25 Personen erstellen wir für Sie individuelle Angebote, gerne auch für Mittags.

Besuchen Sie unseren Eventkonfigurator unter:

www.tbone-steakhouse.de





1

Das Rib-Eye Steak stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes. Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettauge. Das marmorierte Rib-Eye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.

#### 4

Das **Filet** ist das bekannteste Teilstück des Rindes und stammt aus der inneren Lendenmuskulatur. Der Filetmuskel aus dem Rücken wird kaum beansprucht, dadurch ist das Fleisch besonders zart, mager und feinfaserig.

5

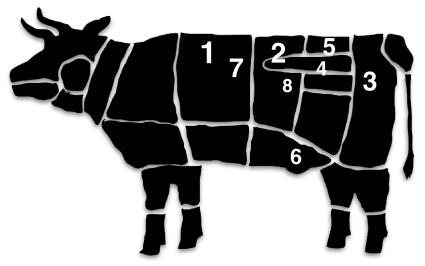
Das T-Bone Steak wird aus dem Rücken geschnitten und besteht aus dem Rumpsteak und einem kleinen Stück Filet. Beide werden durch einen Knochen voneinander getrennt. Der Knochen gibt dem T-Bone Steak seinen Namen, denn er hat eine charakteristische T-Form. Er entspricht einem senkrecht halbierten Halswirbel. T-Bone Steaks sind stark marmoriert. Das Fett schmilzt beim Grillen und verleiht dem T-Bone einen einmaligen Geschmack.

2

Das **Rumpsteak**, auch Roastbeef genannt, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Der Steak-Klassiker zeichnet sich durch ein sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus.

3

Die Steakhüfte gilt als das feinste Teilstück aus der Keule. Hüftsteaks aller Rassen sind besonders mager und weisen fast keine Marmorierung auf, daher sind Sie für alle, Freunde magerer Steaks die erste Wahl. Das für Steaks verwendete Kernstück der Hüfte kann durch das heraustrennen einer dicken Sehne in das sehr zarte Hüftfilet und das klassische Hüftsteak unterteilt werden.



6

Das **Flanksteak** stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil des Rindes. Der Flank-Cut kommt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Bauchmuskel ist flach und sehr fein marmoriert und hat eine lange Faser. Dieser Cut ist besonders beliebt weil es trotz des geringen Fettanteils äußerst intensiv im Geschmack ist.

7

Das **Tomahawk Steak** ist ein Rib-Eye mit extralangem Knochen. Der besondere Steak Cut aus dem vorderen Rücken wird daher häufig auch als Tomahawk Rib-Eye bezeichnet. Das Ribeye im Tomahawk Schnitt enthält den gesamten Rippenbogen und macht einem die ursprüngliche Größe des Tieres bewusst. Das Steak besitzt eine ausgeprägte Intensität und eine rustikale Komplexität. Geschmacklich überzeugt das Tomahawk-Steak durch sein besonderes Fleischaroma.

8

Das in Deutschland als Nierenzapfen bezeichnete Teilstück besteht aus reinem Muskelfleisch und befindet sich – leicht nach unten hängend – zwischen Filet und Rippe. Daher auch der englische Namen Hanging (hängend) Tender (Filet). Der wenig beanspruchte, zarte Muskel hat etwas mehr Biss als das Filet und besitzt den wohl intensivsten Geschmack aller Teilstücke. Dabei handelt es sich um eines der wenigen Teilstücke, die es pro Rind nur einmal gibt.

### VORSPEISEN • SUPPEN • SALATE

### VORSPEISEN

Bruschetta 6,20 🗸

Röstbrot <sup>A</sup> I Tomatenwürfel I Knoblauch I Olivenöl <sup>J, 9</sup>

Rote Beete Carpaccio 9,20

rote Beete | Rucola | Parmesan G | Apfeldressing J, L, 9 | Walnüsse H Walnuss (auch Vegan möglich, ohne Parmesan)

Nachos 7,40

Tortillachips mit Käse <sup>G</sup> überbacken I Jalapenos I Sour Cream Dip <sup>G</sup>

Tatar vom Black Angus Rinderfilet 110g 15,50

Fein mariniert <sup>F, I, J</sup> I Schalotten I Kapern I Essiggurken <sup>L</sup> I gebratenes Wachtelei <sup>C</sup> I geröstetes Hausbrot <sup>A</sup>

→ als Hauptgang 180g 19,80

Carpaccio 13,80

Hauchdünn geschnittene Black Angus Rinderlende I gehobelter Parmesan <sup>G</sup> I Rucola <sup>J, 9</sup>

Papayasalat mit Flanksteak 13,50

Papaya | Karotten | Kirschtomaten | Prinzess Bohnen | Chili | Knoblauch | Flanksteak (roh) mariniert D, F, L, J, 9

(auch Vegan möglich, mit Avocado anstatt)

### SUPPEN

Tomatencremesuppe 5,80 V

Waldpilzcremesuppe <sup>G</sup> 6,20

### SALATE

Großer Salat J, L, 9

Buddha Bowl <sup>J, L, 9</sup> 10,90 V

Champignons I Zucchini I Kichererbsen I Avocado I Grüne Bohnen I Datteln I Baby Leaf Salat I Rote-Beete-

Hummuscreme I grüner Spargel

Bunte Blattsalate | Baby Leaf Salat | Gurken | Tomaten | Mais | Paprika

8,20

Kleiner Salat J, L, 9 5,20

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

Tomatensalat J, L, 9 5,20

Cherrytomaten I Zwiebelringe

### wähle dein Topping

Gegrillte Rinderstreifen 8,90

Gebratene Putenstreifen 6,80

Pulled Meat D, F, L, R

Beef & Pork (18 h im Smoker gegart) 6,80

Ziegenfrischkäse <sup>G</sup> &

karamellisierte Walnüsse H Walnuss 6,20

Gegrillte Riesengarnelen D (3 Stk.) 8,90

Halbe gegrillte Avocado 3,90 V

### BURGER

#### Pulled Meat - Burger 14,60

Pulled beef vom Black Angus Rind D, F, L, R I pulled pork vom Schwein D, F, L, R I Tomaten I rote Zwiebeln I BBQ-Sauce L, R I Sauerteigbrötchen A

#### Classic - Burger 12,80

220g Beef Patty vom Black Angus Rind I würziger Käse <sup>G</sup> I Cocktailsauce <sup>G, J</sup> I Tomaten I Sauerteigbrötchen <sup>A</sup> + extra Beef Patty 220g vom Black Angus Rind 8,90

#### BBQ - Burger 13,80

220g Beef Patty vom Black Angus Rind I würziger Käse  $^G$  I Bacon  $^{2,\ 12}$  I rauchige BBQ-Sauce  $^{R,\ L}$  I Röstzwiebeln  $^A$  I Sauerteigbrötchen  $^A$ 

+ extra Beef Patty 220g vom Black Angus Rind 8,90

#### Chili Cheese Burger 14,50

220g Beef Patty vom Black Angus Rind I Jalapenos I Tomaten I rote Zwiebeln I würziger Käse <sup>G</sup> I Jalapeno Relish <sup>G, J</sup> I Brioche <sup>A</sup>

### Green - Burger 13,50 V

Planty of Meat Burger Patty R I Guacamole I Rucola I Tomate I Cocktailsauce J, L, 12 I Brioche A

### RIBS

#### Spareribs D, F, L, R 16,80

Vom bayrischen Schwein I mariniert mit feiner BBQ-Sauce R, LI zart I saftig

#### Dry Aged Short-Ribs D, F, L, R ca 550g 32,80

8h gesmoked I stark marmoriert I kräftiger Beef Geschmack I saftiger Biss I zart

### BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>G</sup> 4,40

Country Potatoes & Sour Cream G 4,40

Pommes Dippers 4,40 V

Süßkartoffel fries & Sour Cream <sup>G</sup> 5,90

Cheesy fries 4,80

Pommes Dippers überbacken mit würzigem Käse <sup>G</sup>

Pfannengemüse 5,80 V

Auberginen I Champignons I Karotten I

Paprika | Zucchini | Zwiebeln

Halbe gegrillte Avocado & Tomatenwürfel 4,60

Maiskolben mit Kräuterbutter <sup>G</sup> 4,40

#### ON TOP

Lemongras-Chilikruste auf dem Steak <sup>A</sup> 2,40

Spiegelei <sup>C</sup> & Speck <sup>2, 12</sup> 4,20

Röstzwiebeln A 2,40

Grüne Bohnen mit Speck G, 2, 12 5,40

Blattspinat <sup>G</sup> 4,40

Knoblauchbrot A 3,20

V

3 gegrillte Riesengarnelen D 8,90

Coleslaw 4,80

Weißkraut | Karottenstreifen |

Meerrettich I Sauerrahmdressing G, L

Gemischter Salat J, L, 9 5,20

V

Tomatensalat J, L, 9 5,20

V

Cherrytomaten I Zwiebelringe

#### SAUCEN

Portwein-Schalotten-Sauce L, I 3,40

Pfefferrahmsauce A, G, I 3,40

### ARGENTINE BEEF

Black Angus I grain fed

Rumpsteak Herzhaft I zart I feine Marmorierung Striploin	180g / 16,20 350g / 31,50 500g / 45,00 700g / 63,00	220g / 19,80 400g / 36,00 600g / 54,00 800g / 72,00
Filet Besonders mager I zart I saftig I fein marmoriert Tenderloin	180g / 27,30 350g / 53,20 500g / 75,90 700g / 106,30	220g / 33,40 400g / 60,70 600g / 91,10 800g / 121,50
Rib-Eye Steak Kleines Fettauge I saftig I stark marmoriert Entrecote	180g / 17,70 350g / 34,40 500g / 49,10 700g / 68,70	220g / 21,60 400g / 39,30 600g / 58,90 800g / 78,50
Hüftfilet Saftig I mager I zart Sirloin-filet	180g / 16,30 350g / 31,70 500g / 45,30	220g / 19,90 400g / 36,20
Hüftsteak Mager   zart Sirloin	180g / 14,70 350g / 28,50 500g / 40,70 700g / 56,90	220g / 17,90 400g / 32,50 600g / 48,80 800g / 65,10

### DRY AGED REGIONAL BEEF

Fleckvieh I Färse I grass fed

ab 500g Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

#### T-Bone Steak

Saftiges Roastbeef I zartes Filet I knuspriger Fettrand



je 100g = 9,00

#### Porterhouse Steak

Saftiges Roastbeef I großer Filetanteil I knuspriger Fettrand



je 100g = 9,00

ab 200g Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

#### Rib-Eye Steak

Am Knochen gereift I kleines Fettauge I saftig I zart



je 100g = 12,00

#### Rumpsteak

Am Knochen gereift I kernig I zart I fein marmoriert



je 100g = 12,00

#### Filet

Am Knochen gereift I kernig I zart I fein marmoriert



je 100g = 18,00

### STEAK • KLASSIKER

### US PRIME BEEF

Black Angus I grain fed

#### **Hanging Tender**

Mager I extrem zart I super saftig I intensiver Geschmack

Das wohl geschmackvollste Teilstück vom Black Angus Rind

#### Rumpsteak

Saftig I zart I stark marmoriert

#### Flanksteak

Saftig I grob faserig I stark marmoriert

24/			751
-			
3	7	1700	
	11	3	17

180g / 25,70	220g / 31,40
350g / 49,90	400g / 57,10
500g / 71,40	600g / 85,60
700g / 99,90	800g / 114,20



400g / 44,50
600g / 66,75
800g / 89,00



	000~ / 00 70
180g / 24,30	220g / 29,70
350g / 47,30	400g / 54,00
500g / 67,50	600g / 81,00
700g / 94,50	

### GEFLÜGEL

#### Putensteak

Zartes Fleisch aus der Putenbrust



180g / 12,90	220g / 15,80
350g / 25,10	400g / 28,70
500g / 35,90	600g / 43,10
700g / 50,30	800g / 57,40

### KLASSIKER

American Steak 28,40

Rumpsteak 220g I Spiegelei <sup>C</sup> & Speck <sup>2, 12</sup> I Country Potatoes mit Sour Cream <sup>G</sup>

Peppercrust Steak 27,60

Rumpsteak 220g I Pfefferrahmsauce A, G, I I Pommes Dippers

Gaucho Steak 26,60

Rumpsteak 220g I Röstzwiebeln A I Country Potatoes mit Sour Cream G

Lemongras-Chili Steak 26,60

Rumpsteak 220g I Lemonengras-Chilikruste A I Country Potatoes mit Sour Cream <sup>G</sup>

### Steaks Beginner 28,90

Hüftfilet 220g Saftig | mager | zart

Beilage: Country Potatoes mit Sour Cream <sup>G</sup> an einer halben gegrillten Avocado mit Tomatenwürfel



0



Е

Steaks Experts 41,60

US Prime Hanging Tender 220g (NY-Cut) Mager I extrem zart I super saftig I intensiver Geschmack

Beilage: Ofenkartoffel & Sour Cream <sup>G</sup> & Pfannengemüse

### KINDERGERICHTE • DESSERT

### KINDERGERICHTE

#### FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

Mini Steak mit Pommes

Kleines Hüftsteak 100g I mager I zart

Mini Burger mit Pommes 7,90

Mit 100% frischem argentinischem Rinderhack I würziger irischer Cheddar G

Cocktailsauce G, J I Tomaten I Sauerteigbrötchen A, E, C

Mini Pute mit Pommes 7,20

Zartes Steak von der Pute 100g

4 Chicken Wings A, C, G, D mit Pommes 6,90

Teller Pommes 4,20

Teller mit Besteck 0.00

Und ich esse Mama und Papa was weg

Gerne können Sie auch anstelle der Pommes eine andere Beilage (Pfannengemüse, Ofenkartoffel oder Country Potatoes) auswählen.

### DESSERT

Unsere Eissorten A je 2,00

Erdbeereis C, G Amarena-Kirsch Eis C, G

Schokoladeneis <sup>C, G, Haselnuss</sup> Mango Passionsfrucht Sorbet

Vanilleeis C, G Haselnusseis C, G, Haselnuss, weitere Schalenfrüchten

Zitronen Sorbet Pistazieneis C, G, Pistazie, weitere Schalenfrüchte

Sahne G 0.80

Eis & Heiß 6,90

Vanilleeis C, G I heiße Waldfrüchte

Apfelkücherl <sup>A</sup> 7,80

Vanilleeis C, G I Sahne G

American Cheesecake G, C, A mit Waldbeerfruchtspiegel 7,20

Creme brulée C, G 6,80

Schoko Tiramisu "T-Bone Style" A, G, 3 6,80

Chocolate & Nuts Brownie A, Haselnüsse, weitere Schalenfrüchte 7,20

Vanilleeis C, G I Sahne G I Schokosauce G

Bananen Sushi 7,80

rtilla A I Nuss Nougat Creme Haselnuss. Se

Bananen I Weizentortilla A I Nuss Nougat Creme Haselnuss, Sesam I Zartbitterschokolade I Kokosraspeln Kokosnuss I Quinoa gepufft A, H Haselnuss, Mandel, Walnuss, Sesam, F, G | Granola A Weizen, Hafer, Gerste, H

### SPRIZZ

je 6,90

#### **Aperol Sprizz**

Prosecco Frizzante <sup>L</sup> | Aperol <sup>1,2</sup> | Soda

#### Mango-Gin Sprizz

Zitronen-Mango-Limonade  $^{\perp}$  | Gin | Tonic Water  $^{4,\,12}$ 

#### Hugo

Prosecco Frizzante <sup>L</sup> | Limette | Soda | Holundersirup <sup>2</sup> | Minze

#### Rosé Sprizz

Rosé Frizzante <sup>L</sup> | Soda | Holundersirup <sup>2</sup> | Erdbeeren

#### Passoa Sprizz

Prosecco Frizzante <sup>L</sup> | Ginger Ale <sup>1</sup> | Passoa Liqueur

#### Maracuja - Ingwer Sprizz

Prosecco Frizante <sup>L</sup> | Maracujasirup <sup>2</sup> | Ingwer | Minze | Soda

#### Erdbeer Hugo

Prosecco Frizzante  $^{\perp}$  | Erdbeersirup  $^{2}$  | Holundersirup  $^{2}$  | Minze | Erdbeeren | Soda

#### Lillet Wild Berry Sprizz

Lillet blanc | Schweppes Russian Wild Berry | Waldbeeren

#### Watermelon Sprizz

Energy Drink  $^{13,\, L,\, G}\,|$  Prosecco Frizzante  $^L\,|$  Wassermelonen Sirup  $^{1,\, 2}$ 

### WASSER

<u>0,35 l</u> <u>0,75 l</u>

Flasche Tafelwasser

3,90 | 5,20

Aus den bayerischen Alpen

<u>0,5 l</u> <u>0,75 l</u>

Adelholzener Mineralwasser 5,90 | 6,90 (Naturell / Classic)

### D U R S T L Ö S C H E R

Homemade

0,4 l - je 5,90

Zitronen - Mango - Limonade

Orangen - Lavendel - Limonade

Apfel - Minze - Limonade

Limetten - Ingwer - Limonade

Eistee - Maracuja <sup>2</sup>

Eistee - Granatapfel 2,1

Eistee - Pfirsich 2,1

### SOFTDRINKS

<u>0,33 l</u>

Coca Cola 1, 3, 12 3,90

Coca Cola zero sugar 1, 3, 9, 12 3,90

0,21 | 0,41

Libella Zitrone 3,10 | 4,20

Libella Cola-Mix  $^{1,3}$  3,10 | 4,20

Holunderschorle <sup>2</sup> 3,10 | 4,20

Thomas Henry 3,30 Tonic Water 4,12 | Ginger Ale 1

### SAFT | SCHORLE

0,21 | 0,41

Wolfra Fruchtsaft 3,20 | 4,60

Orangensaft | Maracujanektar Apfelsaft naturtrüb | Manangonektar Johannisbeersaft | Rhabarber | Ananassaft

Fruchtsaftschorle 3,10 | 4,20

### BIER

	<u>0,3 l</u>	0,5 l
HTB Tegernseer Hell	3,40	4,40
Erdinger Urweißbier	3,60	4,60
Radler <sup>1</sup>	3,40	4,40
Limo-Weizen <sup>1</sup>	3,60	4,60
Cola-Weizen 1,3	3,60	4,60
Erdinger Weißbier dunkel		4,60
Erdinger Weißbier alkoholfrei		4,60
Tegernseer Dunkel Export		4,40
Clausthaler alkoholfrei		4,40
HTB Pils 0,33 l	3,90	

### KAFFEE & TEE

Auch entkoffeiniert erhältlich

Espresso 2,40

Espresso, doppelt 3,60

Espresso Macchiato <sup>G</sup> 3,10

Affogato al caffè 3,70

Espresso | 1 Kugel Vanilleeis C, G

Café creme 3,30

Milchkaffee G 3,80

Cappuccino <sup>G</sup> 3,80

Latte Macchiato G 4,80

Glas Tee, diverse Sorten "Althaus" 3,60

### COCKTAILS

je 6,90 non alcoholic

#### Virgin Mojito

Ginger Ale | Limetten | Lime Juice <sup>2</sup> | brauner Zucker | Minze | Soda

#### Virgin Mango Mojito

Ginger Ale | Limetten | Mango | Lime Juice <sup>2</sup> | brauner Zucker | Minze | Soda

#### Sundance

Maracuja-Nektar | Mangosaft | Ananassaft | Lime Juice <sup>2</sup> | Mandelsirup <sup>1,2</sup> | Erdbeersirup <sup>2</sup>

### MOJITO

je 8,50

#### Mojito

Rum weiß | Limetten | Lime Juice <sup>2</sup> | brauner Zucker | Minze | Soda

#### Himbeer Mojito

Rum weiß | Limetten | Himbeeren | Lime Juice <sup>2</sup> | Himbeersirup <sup>2</sup> | brauner Zucker | Minze | Soda

#### **Erdbeer Mojito**

Rum weiß | Limetten | Erdbeeren | Lime Juice <sup>2</sup> | Erdbeersirup <sup>2</sup> | brauner Zucker | Minze | Soda

#### Mango Mojito

Rum weiß | Limetten | Mango | Lime Juice <sup>2</sup> | brauner Zucker | Minze | Soda

### GIN TONIC

mit Thomas Henry Tonic Water 4,12

Sleepy 4Gin 9,80

### GIN | WODKA | RUM

2 cl

Sleepy 4Gin 6,20

Bavarka Vodka 5,50

Rumult 6,80

### BRÄNDE

2 cl - je 5,90

Destillerie Lantenhammer

Williams-Birnen Brand

Williams Brand unfiltriert

Schlehen Geist

Waldhimbeer Geist

Mirabellen Brand

Haselnuss

Obstbrand im Eichenfass gelagert

Destillerie Birkenhof

Alte Himbeere

Haselnuss

Alte Williams

### WHISKEY

2 cl

Slyrs<sup>1</sup> Bavarian Single Malt 4,20

SILD<sup>1</sup> Jöl en Reek Edition '20 6,50

Slyrs<sup>1</sup> Bavarian RYE 4,90

### LIKÖRE

2 cl

Slyrs Bavarian Cream Liqueur 4,20

Slyrs Whiskey Vanilla Honey Liqueur 5,20

Slyrs Bairish Coffee Liqueur 4,20

Walnuss Liqueur G, H 5,90

Mirabellen Liqueur 5,90

Schoko Haselnuss Liqueur <sup>1</sup> 5,90

### BITTERS

2 cl

Lantenhammer 5,90 Spezial Kräuter Liqueur

Dein Onlineshop für beste Steaks
www.steakforhome.de

# Noch keine Geschenkidee? Jetzt Restaurantgutschein kaufen.

## www.tbone-steakhouse.de

### QUALITY HOTEL MUENCHEN MESSE

Das ruhig gelegene Hotel bietet seinen Gästen 37 komfortable Zimmer, sechs Appartements, sechs vielseitig nutzbare Tagungsräume und das T-Bone Steakhouse.

Die Neue Messe München / ICM ist nur zehn Gehminuten vom Hotel entfernt - ideal für Geschäftsreisende, die an Konferenzen, Seminaren oder Ausstellungen auf dem Messegelände teilnehmen. Aber auch für Kurztrips, denn in nur 15 Minuten erreichen Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln die Münchner Innenstadt mit allen Sehenswürdigkeiten. Besuchen Sie das berühmte Oktoberfest, den Marienplatz im Stadtzentrum oder das beeindruckende Olympiastadion und genießen Sie Ihren Aufenthalt in der Weltstadt mit Herz.

Unser stilvolles und ruhiges Hotel ist der perfekte Rückzugsort nach einem ereignisreichen Tag auf dem Messegelände oder in der Stadt. Jedes der 37 Zimmer des Messe Hotels in München ist voll ausgestattet und bietet Fax, Sat-TV, Telefon, Wasserkocher und Zimmersafe. Alle Einzelzimmer verfügen über große Betten (1,60 m x 2,00 m). WLAN ist im gesamten Quality Hotel & Suites Muenchen Messe kostenfrei verfügbar.



Unsere sechs Tagungsräume mit modernster Technik bieten Platz für bis zu 90 Personen. Hier finden Sie drinnen wie draußen den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung, Ihr Meeting oder Ihre ganz private Familienfeier.

Kostenfreie Parkplätze sind vor dem Hotel und in der Tiefgarage ausreichend vorhanden.

Quality Hotel & Suites Muenchen Messe www.qualityhotel-munichmesse.com

office@qualityhotel-munichmesse.com





#### Inhaber:

Karg Hotel und Gastronomie GmbH Gerhart Karg Andreas Karg

Johann-Karg-Str. 3 85540 Haar/Salmdorf

#### Öffnungszeiten:

Täglich von 17 - 23 Uhr warme Küche bis 22 Uhr

#### Reservierung:

Tel.: 089 / 420 794 63 www.tbone-steakhouse.de info@tbone-steakhouse.de

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, 13 Schwefeldioxid

Sämtliche Preise für Speisen und Getränke verstehen sich in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und enthalten keinen TIP.

A Gluten (Weizen), B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Weichtiere, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, L Sulfite