

VORSPEISE

Bruschetta 6,20

Röstbrot ^A | Tomatenwürfel | Knoblauch | Olivenöl

Rote Beete Carpaccio ^G 9,20

rote Beete | Rucola | Parmesan ^G | Apfeldressing ^G | Walnüsse ^H

Nachos 7,40

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

Tatar vom Black Angus Rinderfilet 15,50

Fein mariniert ^{F,I,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

Papayasalat mit Flanksteak 13,50

Papaya | Karotten | Limetten | Kirschtomaten | Prinzess Bohnen | Chili | Knoblauch | Flanksteak (roh) mariniert ^{D,F,L}

Suppen

Tomatencremesuppe 5,80

Waldpilzcremesuppe 6,20

Salate

Buddha Bowl ^{J,L} 10,90

Champignons | Zucchini | Kichererbsen | Avocado | Grüne Bohnen | Datteln | Baby Leaf Salat | Rote-Beete-Humuscreme | grüner Spargel

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}
Zitronen Sorbet	Pistazieneis ^{C,G,H}

Sahne ^G 0,80

Eis & Heiß 6,90

Vanilleeis ^{C,G} | heiße Waldfrüchte

Apfelkuchen ^A 7,80

Vanilleeis ^{C,G} | Sahne ^G

Kirschcrumble ^{G,A} mit Vanilleeis ^{G,C} 6,20

Creme brulée ^{C,G} 6,80

Schokoladen Tiramisu „T-Bone Style“ ^{A,G} 6,20

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

+ extra Patty 8,90

220g Beef Patty vom Black Angus Rind

Beef Burger 12,50

Dünne Scheiben vom Hüftsteak (Sous vide 58°) | Cole Slaw ^{G,L} | Tomaten | Rucola | Cocktailsauce ^{G,J} | Brioche ^A

Green - Burger 13,50 (Vegan)

Planty of Meat Burger Patty ^{Rauch} | Guacamole | Rucola | Tomate | Cocktailsauce (Vegan) ^{J,L,12} | Brioche ^A

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

Gebratene Putenstreifen ^{J,L} 5,60

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

Ziegenfrischkäse ^G & karamellierte Walnüsse ^{H,J,L} 5,60

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:

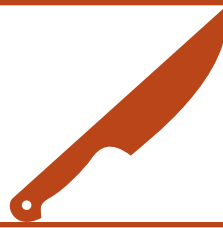
089-420794 63 | info@tbone-steakhouse.de

Inhaber:

Karg Hotel und Gastronomie GmbH
 Gerhart Karg | Andreas Karg
 Johann-Karg-Str. 3 | 85540 Haar/Salmdorf

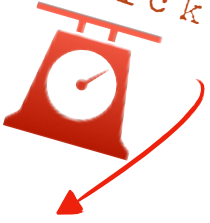
S

T



A

K

Wir haben
die Gewichte
im Blick

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

Hanging Tender 220g (NY-Cut) 28,40
Mager | extrem zart | super saftig | intensiver Geschmack | das wohl beste Stück vom Rind

Rib-Eye-Steak 350g 38,90
Kleines Fettauge | saftig | zart | stark marmoriert

Flanksteak 220g 27,90
Saftig | grob faserig | stark marmoriert

Smoker



US Short Ribs ca 500g 32,80
8h gesmoked | stark Fettdurchzogen | kräftiger Beef Geschmack | saftiger Biss | zart

Beef Hammer ca 1,8kg 38,50
Cut aus der Wade des Rindes | 12h gesmoked | aromatisch | saftig | sehr zart

Regional Beef

Fleckvieh | Färse | grass feed

Dry Aged

Porterhouse Steak je 100g = 9,00
Saftiges Roastbeef | großer Filetanteil | knuspriger Fettrand

T-Bone Steak je 100g = 9,00
Saftiges Roastbeef | zartes Filet | knuspriger Fettrand

Boneless Dry Aged Steaks

Rib-Eye Steak je 100g = 12,00
Am Knochen gereift | kleines Fettauge | saftig | zart

Rumpsteak je 100g = 12,00
Am Knochen gereift | kernig | zart | fein marmoriert

Filetsteak je 100g = 16,00
Am Knochen gereift | aromatisch | mager | zart

Wet Aged

Fleckvieh | Kuh 12 Jahre | grass feed

Filetsteak von der „oiden Kuah“ je 100g = 16,00
Aromatisch | mager | zart

Geflügel

Putensteak 220g 15,80
Zartes Fleisch aus der Putenbrust

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			
Flanksteak	22,83	44,39	50,73	57,07	63,40	76,09	88,77	
Hanging Tender	23,20	45,20	51,60	58,10	64,60	77,50	90,40	103,30
US Rib-Eye-Steak		38,90	44,50	50,10	55,70	66,75	77,90	89,00

ARGENTINE
BEEF

US
BEEF

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} | Pommes Dippers

Gaucha Steak 25,80

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

Lemongras-Chili Steak 25,80

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

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour Cream^G 4,20

Country Potatoes & Sour Cream^G 4,20

Pommes Dippers 4,20

Süßkartoffel fries & Sour Cream^G 5,20

Cheesy fries 4,60

Pommes Dippers überbacken mit würzigem Käse^G

Pfannengemüse 5,60

Auberginen | Champignons | Karotten | Paprika | Zucchini | Zwiebeln

Halbe gegrillte Avocado & Tomatenwürfel 4,60

Maiskolben mit Kräuterbutter^G 4,40

Grüne Bohnen mit Speck^G 5,40

Blattspinat^G 4,40

Knoblauchbrot^A 3,20

3 gegrillte Riesengarnelen^D 6,90

Coleslaw 4,80

Weißkraut | Karottenstreifen | Meerrettich | Sauerrahmdressing^{G, L}

Gemischter Salat^{J, L} 5,20

Tomatensalat^{J, L} 5,20

Cherry Tomaten | Zwiebelringe

Saucen

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

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

On Top

Lemongras-Chilikruste 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

K
O
M
B
I

Steaks Experts 38,20

US Prime Hanging Tender 220g (NY-Cut)
Mager | extrem zart | super saftig | intensiver Geschmack
Beilage: Ofenkartoffel & Sour Cream^G & Pfannengemüse