



— STEAK HOUSE —
Bruchsal

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken	5,80 €
Markklößchensuppe Rinderkraftbrühe	5,80 €
Flädlesuppe Rinderkraftbrühe	5,80 €
Gemüsecreme Suppe Saisonal, variiert	5,80 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	7,80 €

Vorspeisen

Bruschetta geröstetes Knoblauchbaguette mit frischen Tomatenwürfeln in Olivenöl, Basilikum und Parmigiano Reggiano	7,90 €
Gebackener Ziegenkäse gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen und Himbeerdressing, dazu frisches Baguette	10,90 €
½ Dtzd. Weinbergschnecken überbacken mit unserer Kräuterbutter, dazu Toast	13,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen, Parmigiano Reggiano und kleinem Rucola-Salat und frisches Baguette	14,90 €
Gebratene Riesengarnelen im Gusspfännchen in pikanter Chili-Limettenmarinade, dazu hausgemachte Aioli und frisches Baguette	15,90 €

Salate

Beilagensalat mit Rohkost, Blattsalate und Hausdressing	5,80 €
Großer gemischter Salat mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln und Hausdressing	9,80 €
Italienischer Salat mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln, Käse, Schinken, Ei an unserem Hausdressing	11,80 €
Bunte Salatbowl mit Cashewkernen, Edamame, Granatapfelkernen, Baby Leaf, Wildkräutern, Kirschtomaten und Kressesprossen an einem fruchtigen Dressing.	13,80 €
Thunfischsalat mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln, Thunfisch, Ei an unserem Hausdressing	13,80 €
Maultaschensalat mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln, Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze an unserem Hausdressing	15,80 €
Salat mit gegrillten Hähnchenstreifen mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln, Hähnchen an unserem Hausdressing	16,80 €
Großer gemischter Salat mit Garnelen mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln, Garnelen unserem Hausdressing	17,80 €
„Chefsalat“ mit Rinderstreifen mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln, in Kräuterbutter geschwenkten Rinderstreifen an unserm Hausdressing	19,80 €

Wahlweise alle Salate mit unserem Hausdressing oder Essig-Ölvinaigrette

Unser Burgerfleisch wird in Eigenproduktion
täglich frisch zubereitet

Burger & Ciabatta

Unsere Klassiker nach Originalrezept seit 1972

Alle Burger im Sesam Bun serviert, dazu klassisch Salatblatt, Zwiebel und Tomatengarnitur

Hamburger	7,80 €
Cheeseburger	8,80 €
Steakhouseburger mit Schinken & Käse überbacken	9,80 €
Pulled Pork Burger im Brioche Bun mit Röstzwiebel, Krautsalat, Speck und BBQ-Soße	10,80 €
Chickenburger Hähnchenbrust in Knusperpanade im Brioche Bun und hausgemachter Burgersauce	10,80 €
Double Cheeseburger	11,80 €
Großes Hacksteak mit Bratensauce und Salatblatt, Zwiebel und Tomatengarnitur	11,80 €

Neu bei uns

Unsere Ciabatta inklusive Beilage nach Wahl

Rumpsteak Ciabatta 180g medium gebratenes Rumpsteak tranchiert mit fermentiertem Knoblauch und karamellisierten Zwiebeln und BBQ-Sauce im knusprigen gebackenen Ciabatta	19,80 €
Grillgemüse Ciabatta (Vegi) Gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine auf knusprig gebackenem Ciabatta mit getrocknetem Tomaten-Pesto und karamellisierten Zwiebeln und Halloumikäse	14,80 €

Beilagen

Bratensauce	1,00 €	Bauernbrot	1,50 €
Rahmsauce	2,00 €	Portion Sour Cream	2,50 €
Jägersauce	3,00 €	Butterreis	4,40 €
Pommes Frites	4,40 €	Hausgemachte Bratkartoffeln	5,20 €
Kroketten	4,80 €	Hausgemachte Spätzle	5,20 €
Rösti	4,80 €	Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50 €
Macaire Kartoffeln	4,80 €	Gemüse mit Sauce Hollandaise	7,50 €
Wedges	4,80 €	Chili-Cheese Nuggets (10 Stk.)	8,80 €

Steak vom Angus & Hereford Rind aus Südamerika

Zwiebelroastbeef 25,80 €
200g Rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebelschmelze und Röstzwiebeln

Rumpsteak ca. 250g (Rohgewicht) 23,80 €
ca. 350g (Rg.) 29,80 €
ca. 450g (Rg.) 34,80 €

Filetsteak ca. 250g (Rohgewicht) 28,80 €
ca. 350g (Rg.) 34,80 €
ca. 450g (Rg.w) 39,80 €

Pfeffersteak 26,80 €
Rumpsteak ca. 250g (Rg.) wahlweise im schwarzen Pfeffermantel oder grünem Amazonas Pfeffer mit Rahmsauce serviert

Filetspitzen vom Schwein und Rind 29,80 €
in Dijon-Senfsauce

„Pariser Pfefferfilet“ 31,80 €
Rinderfilet ca. 250g (Rg.) wahlweise im schwarzen Pfeffermantel oder grünem Amazonas Pfeffer mit Rahmsauce serviert

Filetgulasch „Stroganow“ 33,80 €
mit grünem Amazonas Pfeffer, Champignons, Zwiebeln, Gurken Julienne und Senfrahm

Mixed Grill 34,80 €
Grillteller mit Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, Schweinerücken, Kalbsrücken dazu knuspriger Bacon, frische Champignons und Kräuterbutter

Passend zu unseren Steaks

Bratensauce	1,00 €
Gebratene Zwiebeln	2,00 €
Gebratene Champignons	2,00 €
Rahmsauce	2,00 €
Hausgemachte Kräuterbutter	2,50 €
Pfefferrahmsauce	2,50 €
Jägersauce	3,00 €
Paprikasauce	3,00 €
Sauce Béarnaise	4,80 €
Knoblauchsauce & Artischocken	5,00 €
Pfifferlinge	7,50 €
„Finnische Art“	4,80 €
Sahnemeerrettich & Preiselbeeren	

Beilagen

Bauernbrot	1,50 €
Portion Sour Cream	2,50 €
Butterreis	4,40 €
Pommes Frites	4,40 €
Rösti	4,80 €
Macaire Kartoffeln	4,80 €
Wedges	4,80 €
Kroketten	4,80 €
Hausgemachte Bratkartoffeln	5,20 €
Hausgemachte Spätzle	5,20 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50 €
Gemüse mit Sauce Hollandaise	7,50 €
Chili-Cheese Nuggets (10 Stk.)	8,80 €

Unsere Premiumsteaks

T-Bone Steak	38,00 €
vom irischen Weideochsen ca. 650g (Rg.) serviert mit Kräuterbutter	
Tomahawk-Steak	79,00 €
vom irischen Weiderind ca. 1 kg (Rg.) serviert mit Kräuterbutter	

Beilagen

Butterreis	4,40 €	Bauernbrot	1,50 €
Pommes Frites	4,40 €	Portion Sour Cream	2,50 €
Rösti	4,80 €	Hausgemachte Bratkartoffeln	5,20 €
Macaire Kartoffeln	4,80 €	Hausgemachte Spätzle	5,20 €
Wedges	4,80 €	Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50 €
Kroketten	4,80 €	Beilage Gemüse mit Sauce Hollandaise	7,50 €
		Chili-Cheese Nuggets (10 Stk.)	8,80 €

Platten für zwei Personen

Alle Platten werden mit zwei Beilagensalaten serviert.

„Steakhouseplatte“	74,80 €
Rinderfilet, Schweinefilet, Rumpsteak, Schweinerücken, Kalbsrücken mit frischem Gemüse, frischen Champignons, Speckstreifen, Kräuterbutter, Pommes Frites, Kroketten	
Entrecote double mit 600g Rumpsteak	84,80 €
tranchiert auf gebratenen Pfifferlingen, Rahmsauce, Spätzle, Kroketten mit frischem Gemüse, Sauce Hollandaise	
Chateaubriand mit 600g Rinderfilet	94,80 €
Rinderfilet tranchiert mit Rahmsauce oder Sauce Béarnaise mit frischem Gemüse, Pommes Frites und Kroketten	

Schweinesteak & Schnitzel

Schweinerücken natur	14,80 €
Paniertes Schnitzel vom Rücken	15,80 €
„Steakhouseschnitzel“ mit Bacon & Spiegelei	17,80 €
Schweinesteak mit Champions und Käse überbacken „Schweizer Art“	17,80 €
Schweinelendchen „Guts Herren Art“ mit Jägersauce	18,80 €

Kalbsteaks & Schnitzel

Wiener Schnitzel	23,50 €
mit Zitrone & Preiselbeeren serviert	
Kalbsrückensteak	25,00 €
ca. 250g (Rg.)	
Cordon Bleu	25,00 €

Passend zu unseren Steaks

Bratensauce	1,00 €
Rahmsauce	2,00 €
Gebratene Zwiebeln	2,00 €
Gebratene Champignons	2,00 €
Hausgemachte Kräuterbutter	2,50 €
Pfefferrahmsauce	2,50 €
Jägersauce	3,00 €
Paprikasauce	3,00 €
Pfifferlinge	7,50 €

Hähnchensteak & Schnitzel

Pollo Fino	15,80 €
ist der ausgelöste Oberschenkel und mit das schmackhafteste Stück des Hähnchens.	
Hähnchenschnitzel	15,80 €
Hähnchenbrust natur mit Kräuterbutter	
Hähnchenschnitzel paniert	15,80 €
Hähnchengeschnetzeltes	15,80 €
in Rahmsauce	

Beilagen

Bauernbrot	1,50 €
Portion Sour Cream	2,50 €
Butterreis	4,40 €
Pommes Frites	4,40 €
Rösti	4,80 €
Macaire Kartoffeln	4,80 €
Wedges	4,80 €
Kroketten	4,80 €
Hausgemachte Bratkartoffeln	5,20 €
Hausgemachte Spätzle	5,20 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50 €
Gemüse mit Sauce Hollandaise	7,50 €
Chili-Cheese Nuggets (10 Stk.)	8,80 €

Snacks & Gerichte für den kleinen Hunger

Chicken Nuggets in knuspriger Panade mit Pommes & Cocktailsauce	10,80 €
Schinken Käse Sandwich mit zart geschmolzenem Bergkäse	11,80 €
Schweinsrücken mit pikanter Paprikasauce auf Toast	11,80 €
Cevapcici mit Ajvar, Zwiebeln, Krautsalat und Bauernbrot	14,80 €
„Herrentoast“ Schweinelendchen mit Champions und Käse überbacken dazu Rahmsauce	14,80 €
Buffalo Chicken Wings mit pikanter Salsa Sauce und kleinem gemischten Rohkostsalat dazu Wedges & Sour Cream	15,80 €
Kleines Rumpsteak ca. 180g (Rg.) auf geröstetem Bauerbrot dazu Kräuterbutter	19,80 €
Kleines Rinderfilet ca. 180g (Rg.) auf geröstetem Brot und dazu Sauce Béarnaise	23,80 €

Vegetarische Gerichte

Camembert gebacken mit Preiselbeeren, Schlagsahne und Toast	12,80 €
Spaghetti in Brokkoli-Sahnesauce mit Champignons und Parmigiano Reggiano	14,80 €
Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebel, dazu ein kleiner Blattsalat	16,80 €
Spaghetti „Black Garlic“ (schwarzer Knoblauch) mit Olivenöl, Parmigiano reggiano, fermentierter Knoblauch, Cherrytomaten, Pinienkerne	16,80 €
und wahlweise mit gebratenen Garnelen	22,00 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50 € +Topping
Wahlweise verschiedene Toppings	Grillgemüse 5,00 €
	Beilagensalat 5,80 €
	gebratene Pfifferlinge 7,50 €

Großer Gemüseteller Beilage nach Wahl mit gedämpftem Gemüse und Grillgemüse, dazu Sauce Hollandaise	13,80 €
Grillgemüse Ciabatta gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine auf knusprig gebackenem Ciabatta mit getrocknetem Tomaten-Pesto und karamellisierten Zwiebeln und Halloumikäse	14,80 €

Kinderkarte

Liebe Eltern,
wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten uns mit einem speziellen Kinderangebot bei Ihnen bedanken.

Für Kinder bis Vollendung des 9. Lebensjahres.
Das Angebot zählt nur für das Speisen im Lokal.

Bis 17.00 Uhr gilt folgendes Angebot:

	bis 17 Uhr	ab 17 Uhr
Kinder-Spaghetti in Tomatensauce und Parmesan	1,00 €	5,80 €
Kinder-Hamburger mit Pommes Frites	1,00 €	5,80 €
Spätzle mit Bratensauce	1,00 €	3,80 €
Spätzle mit Rahmsauce	1,00 €	4,80 €
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo	1,00 €	3,50 €
<hr/>		
Max und Moritz Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites		7,80 €
Pumuckl Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle		7,80 €
Pippi Langstrumpf Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites		7,80 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites		9,80 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Cola¹, Cola Zero, Fanta, Spezi¹	3,00€	4,60€
Mineralwasser, Medium oder Naturell (0,25l Flasche)	3,00€	
Tafelwasser		3,80€
Tafelwasser	0,7l Fl.	6,80€
Tafelwasser, Naturell	0,7l Fl.	6,80€
Zitronenlimonade	2,80€	3,80€
Apfelsaft	3,60€	4,80€
Apfelsaft-Schorle	3,20€	4,40€
Orangensaft	3,60€	5,20€
Orangensaft-Schorle	3,20€	4,40€
Grapefruitsaft	3,60€	5,20€
Grapefruitsaft-Schorle	3,20€	4,40€
Maracujasaft	3,60€	5,20€
Maracujasaft-Schorle	3,20€	4,40€
Johannisbeersaft	3,60€	5,20€
Johannisbeersaft-Schorle	3,20€	4,40€
KiBa, Kirsch-Banane	3,60€	5,20€
Schweppes Limonaden (Flasche)	3,40€	
Ginger Ale, Bitter Lemon², Tonic Water		
Orangina gelb (Flasche)	3,80€	

1= koffeinhaltig 2= chininhaltig

Biervielfalt vom Fass

	0,3l	0,4l	0,5l	Steinkrug ^{0,5l}
Pils vom Fass	3,80€	4,40€		5,80€
Hefeweizen vom Fass	3,80€		4,80€	
Starnberger Helles vom Fass (Bayrische Brauerei)	3,80€		4,80€	5,80€
Kellerbier (naturtrüb) vom Fass	3,80€			
Radler	3,80€	4,40€		5,40€
Cola-Bier	3,80€	4,40€		
Cola-Weizen	3,80€		4,80€	
Weizenradler	3,80€		4,80€	

Flaschenbiere

Alkoholfreies Pils	0,33l	4,20€
Kristallweizen	0,5l	4,80€
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,80€
Hefeweizen dunkel	0,5l	4,80€

Weißweine

	0,25l	Flasche
Weißburgunder Weingartener Hohenberg (trocken)	5,90€	25,00€
Riesling Tiefenbacher (halbtrocken)	5,90€	25,00€
Riesling Betschgräbler (trocken)	5,90€	25,00€

Rotweine & Rosé

Weißherbst Durbacher	5,90€	25,00€
Lauffener Katzenbeisser (halbtrocken)	5,90€	25,00€
Schwarzriesling Kürnbacher (halbtrocken)	5,90€	25,00€
Dornfelder (trocken)	5,90€	25,00€
Lambrusco (spritzig, süß)	5,90€	25,00€
Valpolicella	5,90€	25,00€
1/8 Wein	0,125l	4,00€

Spritziges

Hugo		6,80€
Lillet - Wild Berry		6,80€
Aperol - Spritz		6,80€
Maracuja - Spritz		6,80€
Weinschorle weiß, rosé, rot	0,25l	3,80€
Große Weinschorle weiß, rosé, rot	0,4l	5,90€

Prosecco & Champagner

Prosecco Glas/Flasche	3,80€	20,00€
Prosecco Scavi & Ray Glas/Flasche	3,80€	20,00€
Moet ICE Imperial	0,75l	135,00€
Moet ICE Imperial Rosé	0,75l	145,00€

Weinregion Kraichgau - Aus dem Weingut Klumpp

Weißwein

Grauburgunder

Eleganter, gut strukturierter Grauburgunder mit schönem Schmelz, reifen, gelbfleischigen Früchten sowie reifer Birne, Quitte, Aprikose, dezenter Holzaromatik und einer saftigen, frischen Säurestruktur.

0,25l **7,90€**

0,7l **25,00€**

Rosé

Rosé Cuvée

50% Blaufränkisch, 20% Spätburgunder, 20% St. Laurent, 10% Cabernet Sauvignon

Der sandige Lössboden prägt die filigrane Säurestruktur und unterstreicht die Würze an Paprika und Pfeffer erinnernd. Die frischen Fruchtaromen von Erdbeere und Himbeere zusammen mit der kräftigen Roséfarbe machen diesen Rosé so einzigartig.

0,25l **8,50€**

0,7l **26,00€**

Rotwein

Cuvée N°1

Komplexer Rotwein Cuvée aus Blaufränkisch (50%), Spätburgunder (20%) St. Laurent (20%) & Cabernet (10%) mit konzentrierter Beerenaromatik, ausgeprägter Gewürznote und einer harmonischen Tanninstruktur.

0,25l **8,50€**

0,7l **26,00€**



STEAK HOUSE
Bruchsal

Diverse Spirituosen (2 cl)

Sambuca	3,00 €
Ouzo	3,00 €
Obstler	3,00 €
Sourz Mango, Berry, Apple	3,00 €
Kruskovac	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Fernet, Branka	3,00 €
Wodka, Absolut	3,00 €
Malteser-Kreuz Aquavit	3,00 €
Underberg	3,00 €
Ramazotti 3 cl	3,50 €
Grappa	3,50 €

Edle Spirituosen von Scheibel

Obstbrand	3,80 €
Williams Birnen Brand	4,40 €
Mirabellen Brand	4,40 €
Altes Pflümle	4,40 €
Moor - Birne	4,40 €
Gold - Willi	4,40 €

Longdrinks (4 cl)

Campari, Soda, Orange¹	6,80 €
Bacardi, Cola, Orange	6,80 €
Johnnie Walker, Red Label	6,80 €
Asbach Uralt	6,80 €
Gin Tonic, Bombay Sapphire	7,80 €

Aperitifs (5 cl)

Bailey's Irish Cream	5,80 €
Martini, weiß oder rot	6,80 €

Whisky (4 cl)

Johnnie Walker, Red Label	6,80 €
Jack Daniels	6,80 €
EMILL Single Malt Kraftwerk	17,50 €

Edle Brände von Scheibel (2 cl)

Apricot Brandy	8,80 €
Prune Brandy (Trockenpflaume)	8,80 €

¹ = Farbstoff