



Jeden Montag ab 17.00 Uhr

Spare Ribs satt

13.00 €

Jeden Dienstag ab 17.00 Uhr

Schnitzel satt

11,00 €

Reservieren Sie Ihren Tisch frühzeitig !!



Mittagstisch

Montag – Freitag von 12.00 – 15.00 Uhr

Riesen-Currywurst mit Pommes und Salatbeilage

€ 7,50

**Rindfleischsalat – oder Putensalat mit
Ofenkartoffel und Sauerrahm**

€ 9,50

**Kleines Rindersteak mit Ofenkartoffel/
Sauerrahm und Salatbeilage**

€ 11,00

**Schnitzel mit Rahmchampignons
und Pommes Frites**

€ 9,00

Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Rösti

€ 10,00

**Putencurry mit Basmati – Reis, frischen
Champignons und Zwiebeln**

€ 10,00

**Fischfilet mit Basmati – Reis und
Weißwein – Dill – Sauce**

€ 9,50



Tapas – Karte

Chickenwings mit Dip	€	4,50
2 kleine Fleischspieße	€	5,50
Kartoffelspalten mit Sauerrahm	€	4,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	€	4,00
Kirschtomaten mit Ruccola und Pinienkernen und Steakhausbrot	€	7,00
Knoblauchbrot mit Tomaten	€	5,00
Kleiner Salat mit Putenfleisch	€	7,50
Kleiner Salat mit Schweinefilet	€	7,50
Schwarze Oliven mit Knoblauch	€	4,00
3 Riesengarnelen mit Salat	€	10,00
Pimentos mild in Olivenöl gebraten mit Meersalz	€	6,00
Kleine Portion Champignons mit Knoblauch	€	6,00
4 Datteln im Speckmantel	€	4,00



Unsere Garnelen – Empfehlung

Riesengarnelen

7 Garnelen	€	18,00
10 Garnelen	€	21,00
13 Garnelen	€	24,00

**Dazu reichen wir Salat, Knoblauchbrot
und Sauce Bernaise**

**Rumpsteak 230g und 6 Riesengarnelen,
dazu Salat**

€ 31,50



Suppen / Soups

Kartoffelsuppe mit Speck deftig und kräftig

Potato soup with bacon

€ 5,50

Tomatensuppe mit Sahnehaube

Tomato soup with creme

€ 5,50

Hausgemachte Gulaschsuppe pikant gewürzt

Home made goulash soup

€ 5,50

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Beef bouillon

€ 5,50



Vorspeisen / Appetizer

Fünf Riesengarnelen mit Sauce Béarnaise und Steakhausbrot

Five king prawns with béarnaise sauce
and garlic bread

€ 13,50

Rösti an Räucherlachs mit Sahnemerrettich

A swiss potato Rösti with smoked salmon and
cream of horseradish sauce

€ 12,00

Mozzarella mit Tomaten – Basilikum und Steakhausbrot

Mozzarella with tomato – basil and
garlic bread

€ 9,00

Carpaccio vom Rinderfilet – Rucola und Parmesan

Carpaccio from beef – Rucola and
grated Parmesan cheese

€ 12,00



Schnitzelkarte

Jäger Art mit Kroketten und kleinem Salat

€ 12,50

Zigeuner Art mit Pommes und kleinem Salat

€ 12,50

Wiener Art mit Pommes und kleinem Salat

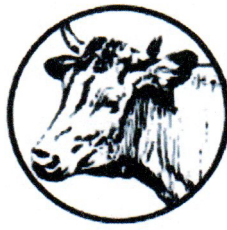
€ 12,50

Schnitzel mit Pfeffersoße, Pommes und kleinem Salat

€ 12,50

**Diabolo Art mit Sambalcreme, Palmenherzen
dazu Kroketten und kleinem Salat**

€ 12,50



Salate / salads

Gemischter Steakhouse – Salat

Mixed Steakhouse salad

kleine Portion / small portion

€ 5,00

große Portion / big portion

€ 7,50

kleiner Salat zum Hauptgericht

course small salad with main

€ 4,00

Thunfisch – Salat

Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

Mixed salad with tuna and eggs

€ 11,50

Puten –Salat

Gemischter Salat mit gebratenem Putenfleisch

Mixed salad with stripes of roast turkey

€ 12,00

Schweinefilet – Salat

Gemischter Salat mit gebratenem Schweinefilet

und frischen Champignons

Mixed salad with stripes of roast tenderloin and fresh mushrooms

€ 13,50

Rindfleisch – Salat

Gemischter Salat mit gebratenem Rindfleisch und

Champignons

Mixed salad with stripes of roast beef and mushrooms

€ 14,00

**Alle Salate auf Wunsch mit Italien- (4) French (4) oder Joghurt- Dressing (1/4)
(ohne Konservierungsstoffe)**



Unsere Steaks / Steaks

**Zu allen Steaks servieren wir Ihnen unser beliebtes Steakhausbrot (1/2),
wahlweise eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Pommes Frites oder
Kartoffelspalten mit Sauerrahm.**

All of our delicious steaks are served with Steakhouse bread, baked potato with sour cream, french fries or country potatoes with sour cream. The choice is yours.

Argentinisches Rinderfilet	200 g	€ 25,50
	250 g	€ 29,50
	320 g	€ 32,50
Argentinisches Rumpsteak	200 g	€ 22,50
	250 g	€ 25,50
	320 g	€ 28,50
Entrecote/ Entrecode mit etwas Fett durchzogen, dadurch sehr aromatisch	320 g	€ 30,50
	420 g	€ 34,50
Schweinefilet/Pork tenderloin das beste und zarteste Stück	200 g	€ 20,50
	250 g	€ 22,50
Putensteak/ Turkey breast sehr zart und kalorienarm	200 g	€ 15,50

**Alle Steaks werden auf unserem Lava – Glühstein – Grill nach ihrem
Wunsch gegrillt: rot / medium / durch**

Rare / medium / well – done. The choice is yours.



Spezialitäten des Hauses / House Specialities

Spare Ribs – Amerikanischer Art
Knusprig vom Grill, mariniert mit Barbecue – Sauce, mit
Kartoffelspalten, Sauerrahm und Steakhausbrot (1/2)

Spare Ribs American Style, marinated in a barbecue sauce
with country potatoes, sour cream and garlic bread

€ 14,00

Spare Ribs – mit Kräutern der Provence
Knusprig vom Grill mit Kräutern der Provence, gebackener
Ofenkartoffel, Sauerrahm und Steakhausbrot

Spare Ribs with Provence herb, baked potato, sour cream
garlic bread

€ 14,00

Pariser Pfeffersteak
Argentinisches Rumpsteak mit pikanter Pfeffersauce, grüne Bohnen
im Speckmantel und Kroketten

Rumpsteak with a pepper sauce, green beans with bacon and
croquette potatoes

€ 26,00

Diplomatenteller
Drei Rinderfiletmedaillons mit drei verschiedenen Saucen, Palmen-
herzen und Rösti (Hollandaise, Pfeffersauce, Pfifferlingrahmsauce)

Medaillons of filet steak with three various sauces, palm hearts and
a swiss potato Rösti

€ 30,50

Grillteller
Zwei Schweinefiletmedaillons, Rinderfiletmedaillons,
Schweinerückensteak,
dazu Kartoffelspalten mit Sauerrahm und Grilltomate

Pork tenderloin, filet steak and porksteak with country potatoes,
sour cream and a grilled tomato

€ 25,50



Spezialitäten des Hauses / House Specialities

Ratsherrenpfanne

**Drei Schweinemedallions auf Bratkartoffeln dazu Sauce
Hollandaise und Grilltomate**

Medallions of pork tenderloin an roast potatoes with a sauce hollandaise

€ 25,50

Filet Waldschrat

Schweinemedallions mit Pfifferlingen an Kräuterrahm mit Rösti (2)

Medallions of pork tenderloin an chanterelles with a cream sauce and a swiss
potato Rösti

€ 24,50

Palmito

Schweinemedallions mit Rösti, Palmenherzen und Sambalsauce

Medallions of pork tenderloin with a swiss potato Rösti, palm hearts and a chilli sauce

€ 19,50

Steakhausteller 400g

**Schweinerückensteak, Schweinemedallions und Nackensteak, dazu
eine gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahm
und Steakhausbrot (1/2)**

Steakhouse plate 400g, pork steak of saddle, medallions of pork tenderloin,
baked potato with sour cream and garlic bread

€ 26,50

Filet einmal Anders

**Argentinisches Rinderfilet mit drei Riesengarnelen umlegt,
Sauce Bernaise und Steakhausbrot (1/2)**

Filet steak with three king prawns, a sauce bernaise and garlic bread

€ 33,50



Spezialitäten des Hauses / House Specialities

Holzfäller - Steak

**Herzhaft gegrilltes Nackensteak mit Zwiebeln in
Kräuterbutter und Bratkartoffeln**

Pork steak with onions, herb butter and roast potatoes

€ 17,50

Champignon - Steak

**Schmetterlingssteak vom Schweinerücken mit Champignons
In Rahmsauce und Kroketten**

Pork steak with mushrooms in a cream sauce and croquette potatoes

€ 15, 50

Fitness - Teller

**Gegrilltes Putensteak mit Salatbeilage, Joghurt – Dressing und
Steakhausbrot (1/2/4)**

Turkey breast with mixed salad, yoghurt dressing and garlic bread

€ 16,50

Steaks “ Försterin Art “

**Zwei Schweinerückensteaks auf Rösti dazu Pfifferlinge
in Rahmsauce**

Pork steak of saddle and a swiss potato Rösti with chanterelles in a cream sauce

€ 18,50

Gourmet – Teller

**Zarte Medaillons vom Rind mit geschmorten Pfifferlingen in
Madeirasauce und Rösti**

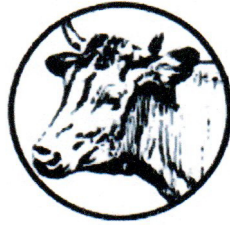
Medaillons of filet steak with fresh chanterelles in a madeira sauce and a swiss potato
Rösti

€ 28,50



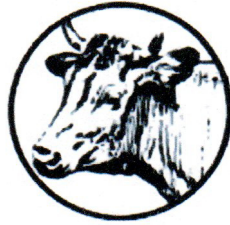
Kartoffellallerei / Potato Power

- Kartoffelgratin mit Blattspinat und Knoblauch** € 13,00
Gratin dauphinois with spinach and garlic
- Kartoffelgratin mit Lauch und Speck** € 13,00
Gratin dauphinois with leak and bacon
- Kartoffelgratin mit Brokkoli und Blumenkohl** € 13,00
Gratin dauphinois with vegetables
- Kartoffelgratin mit Räucherlachs** € 13,00
Gratin dauphinois with smoked salmon
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm und geräuchertem Lachs** € 13,00
Baked potato with sour cream and smoked salmon
- Ofenkartoffel mit Putengeschnetzelten in Curryrahmsauce** € 13,00
Baked potato with strips of turkey in a curry cream sauce
- Ofenkartoffel oder Rösti mit Geschnetzelten "Züricher Art"** € 13,00
Baked potato or swiss potato Rösti with strips of meat in cream sauce
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Gemüse der Saison** € 12,00
Baked potato with sour cream and vegetables in season
- Kartoffelpuffer oder Rösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich (3)** € 12,00
Potato pancake or a swiss potato Rösti with smoked salmon and a cream of horseradish sauce



Beilagen / Extras

Ofenkartoffel mit Sauerrahm Baked potato with sour cream	€ 4,00
Kartoffelspalten mit Sauerrahm Country potatoes with sour cream	€ 4,00
Kartoffelkroketten Croquette potatoes	€ 3,00
Kartoffelrösti A swiss potato Rösti	€ 4,00
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Roast potato	€ 5,00
Kartoffelgratin mit leichter Knoblauchnote Gratin dauphinois with garlic	€ 5,50
Grüne Bohnen im Speckmantel Green beans with bacon	€ 4,00
Pfifferlinge in Rahmsauce Chanterellies in a cream sauce	€ 5,50
Champignons in Rahmsauce Mushrooms in cream sauce	€ 4,00
Verschiedene Gemüse mit Sauce Hollandaise Vegetables in season with sauce hollandaise	€ 5,00
Zwiebeln in Kräuterbutter Onions with herb butter	€ 3,00
Palmenherzen mit Sambalsauce Palm hearts with chilli sauce	€ 6,00



Beilagen / Extras

Steakhausbrot (1/2) Steakhouse bread	€ 1,50
Sauerrahm Sour cream	€ 2,50
Zwiebelbrot mit Schmalz Onion bread with lard	€ 3,50
Kräuterbutter Herb butter	€ 1,50
Portion Sauce Zur Wahl stehen Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise, Sambal- und pikante Pfeffersauce Various sauces, sauce bernaise, sauce hollandaise, chillisauce or pepper sauce	€ 3,00

Änderungen / Changes

Bratkartoffeln / Roast Potatoes	€ 2,00
Kartoffelgratin / Gratin dauphinois	€ 3,00



Für unsere kleinen Gäste / Kids Menu

**Onkel Dagobert
Pommes Frites mit Ketchup und Majonaise**

French fries with tomato ketchup and majonaise

€ 3,50

**Tante Daisy
Gebackene Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Ketchup**

Baked chicken nuggets with french fries and tomato ketchup

€ 8,50

**Donald Duck
Schweinesteak mit Gemüse, Sauce Hollandaise
und Kroketten**

Porksteak with vegetables, a sauce hollandaise and croquette potatoes

€ 9,50



Eis und Dessert / Ice Cream and Desserts

Wir bieten Ihnen folgende Eiscremes an:

We offer you four different kind of ice – cream:

Erdbeer (1), Vanille (1), Schokolade (1), Walnuss (1)

Strawberry, vanilla, chocolat, walnut

Jede Kugel / portion

€ 1,50

Portion Sahne / Cream, one portion

€ 1,50

Gemischtes Eis mit Sahne / Mixed – ice – cream with cream

€ 4,50

Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce und Sahne

Vanilla Ice – cream with hot chocolat – sauce and cream

€ 6,50

Vanille Eis mit heißen Kirschen und Sahne

Vanilla Ice – cream with hot cherry and cream

€ 6,50

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne (1/3/8)

Red grit with an vanilla sauce and cream

€ 5,50

Mousse au chocolat mit Sahne (8)

Mousse au chocolat with cream

€ 6,50

Tiramisu

Tiramisu

€ 6,50

Lava – Kuchen mit Vanille Eis

Lava – Cake with Vanilla Ice – cream

€ 6,50



Getränke

Biere vom Fass

Becks	0,3l	€ 2,80
Becks	0,5l	€ 4,10
Gilde Ratskeller	0,3l	€ 2,80
Gilde Ratskeller	0,5l	€ 4,10
Hasseröder dunkel	0,3l	€ 2,90
Hasseröder dunkel	0,5l	€ 4,20
Franziskaner Hefe	0,3l	€ 2,80
Franziskaner Hefe	0,5l	€ 4,10

Heiße Getränke

Kaffee (9)	€ 2,30
Milchkaffee (9)	€ 2,70
Cappuccino	€ 2,60
Latte Machiatto	€ 2,60
Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 3,60
Tee	€ 2,10
Schokolade	€ 3,10
Glühwein	€ 3,60
Grog 4cl	€ 4,60

Biere aus der Flasche

Franziskaner Weizen Dunkel, Kristall, free, Blutorange	0,5l	€ 4,10
Becks alkoholfrei	0,33l	€ 3,00
Vitamalz	0,33l	€ 3,00
Becks Lemon	0,33l	€ 3,00
Becks Gold	0,33l	€ 3,00

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser 0,25l classic oder still	€ 2,50
Coca Cola (1/9)	0,3l € 2,80
Coca Cola light	0,3l € 2,80
Fanta	0,3l € 2,80
Sprite	0,3l € 2,80
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,5l € 3,80
Coca Cola Zero	0,2l Fl. € 3,00
Fl. Wasser classic oder still	0,7l Fl. € 6,50

Säfte

Apfelsaftschorle (2)	0,3l	€ 2,80
Apfelsaftschorle (2)	0,5l	€ 3,70
Granini Apfel	0,2l	€ 2,80
Granini Banane	0,2l	€ 2,80
Granini Orange	0,2l	€ 2,80
Granini Kirsch	0,2l	€ 2,80
Granini Tomate	0,2l	€ 2,80
Granini Cranberry	0,2l	€ 2,80
Granini Traubensaft	0,2l	€ 2,80

Schwepes

Ginger Ale (1)	0,2l	€ 3,00
Tonic Water(10)	0,2l	€ 3,00
Bitter Lemon(10)	0,2l	€ 3,00



Weißwein

Italien Weißwein

Weingut La Marea Venetien

Chardonnay delle Venezie IGT, trocken 0,2l 5,50 €

Weingut La Marea Venetien

Pinot Grigio delle Venezie IGT, trocken 0,2l 5,50 €

Deutschland Weißwein

Pfalz Weingut Vollmer

Weißer Burgunder Q.b.A. trocken 0,2l 5,50 €

0,75l 20,00 €

Argentinien Weißwein

Bodegas Salentein

Paso Selected White, trocken 0,2l 5,00 €

0,75l 18,00 €

Argentinien Weißwein

Weingut

Chardonnay, trocken 0,2l 5,50 €

0,75l 20,00 €

Californien

Weingut Canyon Road

Moscato, fruchtig mild lieblich 0,2l 5,50 €

0,75l 20,00 €

Weißweinschorle

0,2l 4,50 €



Rotwein

Italien Venetien

Weingut La Marea

Merlot delle Venezie IGT, trocken 0,2l 5,50 €

Vino de Mesa, Semi Dulce lieblich 0,2l 5,50 €

Bodegas Ramon Bilbao

Crianza Rioja DOC

0,2l 6,00 €
0,75l 23,00 €

Bodegas Navaro Lopez Castilla

Tempranillo Garnacha halbtrocken

0,2l 6,00 €
0,75l 22,00 €

Argentinien

Bodegas Salentein

Portillio Malbec, trocken

0,2l 5,50 €
0,75l 20,00 €

Deutschland Rheinhessen

Weingut Beck Hedesheimer Hof

Blauer Spätburgunder trocken

0,2l 5,50 €
0,75l 20,00 €

Rotweinschorle

0,2l 4,50 €



Rose

Bodegas Salentein Argentinien

Portillio Malbec Rose,trocken

0,2l

5,50 €

0,75l

20,00 €

Digestif

Roner Williams Christ Reserve 42%Vol.

2cl

4,50 €

Prosecco

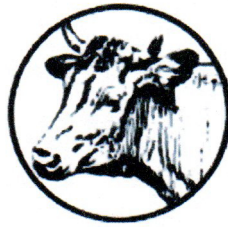
Contarini Prosecco DOC Frizzante

0,1l

3,50 €

0,75l

19,00 €



Getränke

Liköre und Magenbitter

Fernet Branca	2cl	€ 3,50
Fernet Menta	2cl	€ 3,50
Jägermeister	2cl	€ 3,50
Amaretto	2cl	€ 3,50
Baileys	2cl	€ 3,50
Averna	2cl	€ 3,50
Sambuca	2cl	€ 3,50
Ouzo	2cl	€ 3,00
Wodka	2cl	€ 3,50
Ramazotti	2cl	€ 3,50
Malteser	2cl	€ 3,50
Linie Aquavit	2cl	€ 3,50
Fürst Bismark	2cl	€ 3,50
Jubi Aquavit	2cl	€ 3,50
Grappa	2cl	€ 4,00
Underberg	2cl	€ 3,00

Cognac

Hennessy	2cl	€ 5,00
Remy Martin	2cl	€ 5,50

Digestifs

von Prinz

Alte Kirsche	42%	2cl	€ 5,00
Waldhimbeerbrand	42%	2cl	€ 5,00
Marillenbrand	42%	2cl	€ 5,00
Ronner Williamsbirne	42%	2cl	€ 5,00

Aperitifs

Campari	5cl	€ 4,50
Sherry Dry	5cl	€ 4,50
Sherry Medium	5cl	€ 4,50
Sherry Cream	5cl	€ 4,50
Martini Bianco	5cl	€ 4,50
Martini Rosso	5cl	€ 4,50
Martini Dry	5cl	€ 4,50
Aperol Spritz		€ 6,50
Hogo		€ 6,50
Longdrink		€ 8,00

Whiskey

Jim Beam	2cl	€ 5,00
Johnny Walker	2cl	€ 5,00
Chivas Regal	2cl	€ 6,50