

„Baukastenprinzip“

Stellen Sie sich zusammen, auf was Sie Lust haben...
Fleisch oder Fisch, Beilage(n) und Sauce(n)

Vorspeisen *Starters*

- Burrata (Mozarella mit cremigen Sahnekern) 10,90 €
Zwergetomate | Basilikum | Olivenöl | Balsamico
Burrata - Dwarf tomato | Basil | Olive oil | Balsamic vinegar
- Carpaccio vom regionalen Weideochsen 12,90 €
Rucola | Parmesan | Zitronen Emulsion
Carpaccio of Ox - Rocket | Parmesan | Lemon emulsion
- Tatar vom lokalen Weiderind 15,90 €
Wachtelspiegelei | Senfkaviar | gepickelte Gurke
Cattle tartare - baby corn | Mustard caviar | pickled cucumber
- Gegrillter Oktopus 14,90 €
Gelbe Linsen | Kresse | Balsamico Reduktion
Grilled octopus - Yellow lenses | Cress | Balsamic reduction
- Bell's Chilli Bomb Burger ^{NEU} 6,90 €
Brioche | Spicy Chilli con Carne | Cheddar | Sour Cream
Bell's Chilli Bomb Burger | Brioche | Spicy Chilli con carne | Cheddar | Sour Cream
- Beef Rib Fingers Black Angus Australien
(3 Spiesse, ca. 500g) Für 2 Personen oder als Hauptgang 21,90 €
Zitronengras | Ingwer | Soja | Marinade
Ein absoluter Special Cut für den echten Fleischfan.
Zwischen den Rippen des Tieres versteckt sich ein ganz
besonderes Stück. Perfekt marmoriert, ein echter Geheimtipp. zzgl. Beilagen



Suppen Soups

Rinderkraftbrühe Wurzelgemüse Rindfleischwürfel Tageseinlage <i>Beef consommé - Root vegetables Beef cubes Daily insert</i>	5,90 €
Tomatensuppe Dreierlei Tomaten Pesto <i>Tomatosoup - Three kinds of tomatoes Pesto</i>	5,90 €
Winterliche Maronensuppe NEU Zimptespuma <i>Chestnut soup</i>	6,90 €

Salate

Gemischter Salat Rohkostsalate Blattsalat Hausdressing <i>Mixed salad - Raw vegetable salads Leaf lettuce House dressing</i>	8,90 €
Cesar Salat Romana Salat Parmesan Croutons Anchovis	12,40 €
Eisbergschiff Blauschimmelkäse Speck Tomatenwürfel <i>Iceberg ship - Blue cheese Bacon Diced tomatoes</i>	8,90 €
Bell's Gourmet Salat Rohkostsalate Blattsalat Hausdressing Kerne <i>Bell's gourmet salad - Raw vegetable salads Leaf lettuce House dressing</i>	9,90 €
- mit gegrilltem Halloumi Käse	3,90 €
- mit marinierten Streifen von der Hähnchenbrust <i>with marinated strips from the chicken breast</i>	3,90 €
- mit Rindfleischstreifen <i>with strips of beef</i>	6,90 €
- mit Black Tiger Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Butter <i>with black tiger prawns in herb and garlic butter</i>	7,90 €

Hauptspeisen Main Course

Bell's Chilli con Carne Jalapenos Sauerrahm frischer Koriander	8,90 €
Buffalo Chicken Wings 6er 12er Asia Sauce Buffalo Chilli Sauce <i>Buffalo Chicken Wings 6 12 - Asia and hot sauce</i>	6,90 € 11,90 € zzgl. Beilagen
Geschmortes Irisches Ochsenbackerl NEU Rotweinsauce Ofengemüse	19,90 € zzgl. Beilagen
Spare Ribs Sweet Sauce BBQ Sauce	16,80 € zzgl. Beilagen
Steakhouse Bolognese Spaghetti Parmesan Love	10,90 €
Spaghetti Pesto Black Tiger Garnelen Basilikumpesto Zwergtomate Pinienkerne <i>Spaghetti - Black Tiger Prawns Basil pesto Cherry tomato Pine nuts</i>	14,20 €
Beef Rib Fingers Black Angus Australien (3 Spieße, ca. 500g) Zitronengras Ingwer Soja Marinade Ein absoluter Special Cut für den echten Fleischfan. Zwischen den Rippen des Tieres versteckt sich ein ganz besonderes Stück. Perfekt marmoriert, ein echter Geheimtipp.	21,90 € zzgl. Beilagen



Fisch Fish

Lachsfilet vom Grill Wakamesalz Limette <i>Grilled salmon fillet - Wakame salt Lime</i>	16,50 € zzgl. Beilagen
Zanderfilet auf der Haut gebraten Aromaten Kräuterbutter <i>Pikeperch fillet fried on the skin - Aromatics Herb butter</i>	14,90 € zzgl. Beilagen

1. Fleischauswahl

2. Garstufen

WetAged

Steaks Wet Aged vom 800° New York Southbend Beefer

Black Angus | Färse | Gras Feed

Argentinisches Rinderfilet	ca. 250g	32,00 €
Argentinisches Roastbeef	ca. 330g	28,00 €
Argentinisches Rib-Eye (Entrecôte)	ca. 330g	28,00 €
US Prime Beef Porterhouse	ca. 1200g	114,00 €
US Prime Beef T-Bone	ca. 600g	54,00 €
Australisches Filet	ca. 250g	38,00 €
Australisches Roastbeef	ca. 330g	30,00 €
Canadisches Bio Rib-Eye ^{NEU} Herritage	ca. 330g	49,00 €

Fleckvieh | Färse | Gras Feed

Bayrisches Färsenfilet	ca. 250g	26,00 €
Irland John Stone Rinderfilet	ca. 250g	38,00 €

DryAged

Steaks Dry-Aged (aus den eigenen Reifeschränken) vom 800° New York Southbend Beefer

Unsere aktuellen Stücke aus den eigenen DryAge Reifeschränken vom Bayrischen Fleckvieh Weiderind Reifezeit mindestens 6 Wochen. Der komplett gereifte Rücken wird in Scheiben gesägt, dadurch ergeben sich die verschiedensten Stücke in verschiedenen Gewichtsklassen.



Die aktuell vorhandenen Größen können Sie beim Service oder an der Tafel (neben dem Grill) entnehmen.

Ausverkaufte Artikel befinden sich gerade noch im Reifeprozess und sind hoffentlich bald wieder verfügbar.

Regionales Bayrisches Fleckvieh | Gras Feed. Preise je 100g

	Färse (weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat)	Bio Ochse Gut Karlshof, Ismaning
Porterhouse	8,90 €	14,90 €
T-Bone	8,90 €	14,90 €
Clubsteak	8,50 €	14,90 €
Rib Eye	8,50 €	14,90 €
Tomahawk	7,90 €	14,90 €

Irisch John Stone Tomahawk Hereford 8,90 €

Black & Blue
(Außen geröstet, im Inneren kalt und roh)

Rare
(Kräftig angebraten, im Kern max. 45° und damit noch roh)

Medium Rare
(Angebraten, Kern auf Maximal 55° und erscheint immer noch blutig)

Medium
(Gut angebraten, im Inneren 55-59° und rosa)

Medium-Well
Am kleinen Feuer langsam gebraten, Kern nur ganz leicht rosa bei 60-72°)

Well Done
(Durchgebraten. Bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung)

1. Burgerauswahl

2. Toppings

Steakhouse 800° Burgers



Bell's 800° Steakhouse Cheeseburger

Täglich frische gewolfte Hochrippe
vom lokalen Weiderind, direkt vom Southbend Beefer
Butterbrioche | Irischer Blockcheddar | Tomate |
Salat | Zwiebel | Gewürzgurke |
Bells Burger Sauce

(200g) medium oder well

12,90 €



Bell's Pork Rib Burger

Butterbrioche | saftige ausgelöste Spareribs |
Tomate | Salatstreifen | gebackene Zwiebelringe |
Bell's BBQ Sauce

14,60 €



Bell's Chicken Burger

Butterbrioche | saftige Hähnchenkeule | Tomate |
Salat | Zwiebel | Avocado-creme

Natur am 800° Beefer gegrillt

11,90 €



Bell's Veggie Burger ^{NEU}

Vollkornbrötchen |
Hausgemachtes Grünkern Gemüse-patty |
Halloumie Käse | Tomate | Salat | Zwiebel |
Hausgemachtes Mangochutney

11,90 €



Bell's Lamb Burger ^{NEU}

Butterbrioche | Lammrücken rosa gebeeft |
Frisches Minz-Tsatsiki | getrocknete Tomaten |
Ruccola | Hausgemachte Oliventapenade

19,80 €

Extra Beef Patty
200g L 7,90 €

Extra Beef Patty
120g S 3,50 €

Extra Käse
0,90 €

Extra Speck
0,90 €

Extra Jalapenos
0,90 €

Extra Avocado
1,60 €

Extra Spiegelei
1,90 €

Extra Blue Cheese
1,90 €

Geröstete Zwiebeln
1,20 €

Zwiebeln mit Butter
1,20 €

Kindergerichte *Kids Menue*

Ich weiss nicht...

Spaghetti Bolognese 6,50 €

Ist mir egal...

Cheeseburger klein (120g) 7,50 €

Kleine Pommes Extra 2,50 €

Hab keinen Hunger...

Pork Rib Burger klein 8,80 €

Kleine Pommes Extra 2,50 €

Ich will das nicht...

Chicken Wings 6er 6,90 €

Irgendwas...

Spare Ribs 6,80 €

Beilagen *Sides*

Steakhouse Pommes Fries - *Steakhouse fries* 3,90 €

Süßkartoffel Pommes Fries - *Sweet potato fries* 4,90 €

Knusprige Gitterkartoffeln - *Crispy fried potatoes* 3,90 €

Regionale Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip - *Baked potato with sour cream dip* 4,20 €

Munich Mash Kartoffelpüree - *Mashed potatoes* 4,90 €

Waldpilz Risotto - *Mushroom Risotto* 4,90 €

Mac & Cheese - cremige Käsemaccaroni - *Mac & Cheese - cheese macaroni* 3,90 €

Kräuter Knoblauchbaguette - *Herbal garlic baguette* 3,20 €

Blattspinat - *Spinach leaves* 4,40 €

Ofengemüse knackig - *Oven vegetables crisp* 4,90 €

Maiskolben mit Kräuterbutter- *Sweet Corn with herbal garlic butter* 4,30 €

Beilagensalat - *Side salad* 4,90 €

Saucen | Dips | Butter

Heinz Ketchup oder Heinz Mayonnaise	1. Gratis, jede weitere 1,00 €
Hausgemachte Mayonnaise	2,00 €
Hausgemachte Sour Cream	2,00 €
Hausgemachte Kräuterbutter	2,00 €
Hausgemachte Trüffelbutter	3,50 €
Hausgemachte Bell's Burger Sauce	2,00 €
Hausgemachte BBQ Sauce	2,00 €
Hausgemachte Buffalo-Chilli Sauce	2,00 €
Hausgemachte Portwein-Beefjus	3,20 €
Hausgemachte Cognac-Pfefferrahmsauce	3,90 €

Dessert *Desserts*

Crème Brûlée vom Espresso Caramel Salzeis <i>Crème brûlée of espresso Caramel salted ice cream</i>	6,90 €
Lauwarmes Schokoladenküchlein Himbeerspiegel frische Früchte <i>Warm chocolate cake Raspberry mirror fresh fruits</i>	7,90 €
Cheesecake Schokolade Himbeerparfait Pistazie <i>Cheesecake Chocolate Raspberry Parfait Pistachio</i>	7,90 €
Weißes Schokoladenmousse Glühweinkirschen ^{NEU} <i>White chocolate mousse Mulled wine</i>	6,90 €
Käseauswahl Nüsse Fruchtsenf <i>Selection of cheeses Nuts Fruit mustard</i>	11,90 €
Caramel Salzeis <i>Caramel salted ice cream</i>	(1 Kugel) 2,90 €

