

Liebe Gäste,

das gesamte Team von Bell's Steakhouse heißt Sie herzlich willkommen!!

In Zeiten einer Pandemie ein neues Restaurant zu eröffnen, stellte uns vor Herausforderungen, die wir alle gerne angenommen haben. Allerdings bringen diese Herausforderungen auch einige Schwierigkeiten mit sich, die wir stets bemüht sind zu kompensieren.

Bedauerlicherweise kämpfen wir derzeit – wie bestimmt auch Sie – mit den steigenden Preisen bei Einkauf und Energie. Solange es uns möglich war, haben wir diese Preissteigerungen nicht weitergegeben und unsere Preise stabil gehalten. Doch aufgrund der teilweise enormen Preisanpassungen unserer Lieferanten und Energieversorger können wir dies nicht mehr allein ausgleichen. Daher sehen wir uns gezwungen, die Preise auf unserer Speise- und Getränkekarte den Umständen und neuen Gegebenheiten entsprechend anzupassen. Wir bedauern dies sehr.

Das gesamte Team des Steakhauses möchte Ihnen und Ihren Familien, Freunden und Geschäftspartnern einen angenehmen, kurzweiligen Abend voller kulinarischer Genüsse und Gemütlichkeit bieten. Wir hoffen auf Ihr Verständnis und bitten Sie, uns weiterhin zu unterstützen.

Auf einen schönen Abend in unserem Haus und bleiben Sie gesund!

Ihr Team des Bell's Steakhouse

Corona Hinweis:

Unsere Räume sind klimatisiert und wir arbeiten mit einer Frischluft Lüftung. Zudem sind wir mit **UV Antiviren-Luftfiltern** ausgerüstet.

Gäste WLAN: Bells | Guest
Passwort: Tafelspitz

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag von 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr
Küchenschluss 22:00 Uhr

Sämtliche Preise verstehen sich incl. der gesetzlichen USt und enthalten kein Trinkgeld.
Allergiker fragen bitte nach unserer Allergienkarte.

„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) 11,90 €
Zwergetomate | Basilikum | Olivenöl | Balsamico
Burrata - Dwarf tomato | Basil | Olive oil | Balsamic vinegar

Carpaccio vom regionalen Weideochsen 13,90 €
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

Beef Rib Fingers Black Angus Australien 22,90 €
(3 Spiesse, ca. 500g) Für 2 Personen oder als Hauptgang
Zitronengras | Ingwer | Soja | Marinade
zzgl. Beilagen

Ein absoluter Special Cut für den echten Fleischfan.
Zwischen den Rippen des Tieres versteckt sich ein ganz
besonderes Stück. Fleisch mit Biß, sehr durchwachsen und
perfekt marmoriert, ein echter Geheimtipp.



Suppen

Soups

Rinderkraftbrühe 6,90 €
Wurzelgemüse | Rindfleischwürfel | Tageseinlage
Beef consommé - Root vegetables | Beef cubes | Daily insert

Tomatensuppe 6,90 €
Dreierlei Tomaten | Pesto
Tomatosoup - Three kinds of tomatoes | Pesto

Klassische Spargelcremesuppe ^{NEU} 7,90 €
Spargelstücke | Croutons
Asparagus soup



Salate

Gemischter Salat 8,90 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Hausdressing
Mixed salad - Raw vegetable salads | Leaf lettuce | House dressing

Ceasar Salat 12,40 €
Romana Salat | Parmesan | Croutons | Anchovis

Eisbergschiff 8,90 €
Blauschimmelkäse | Speck | Tomatenwürfel
Iceberg ship - Blue cheese | Bacon | Diced tomatoes

Bell's Gourmet Salat 9,90 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Hausdressing | Kerne
Bell's gourmet salad - Raw vegetable salads | Leaf lettuce | House dressing

- mit gegrilltem Halloumi Käse 3,90 €
- mit weißem Spargel aus der Heimatregion ^{NEU} 7,50 €
with white Asparagus
- mit marinierten Streifen von der Hähnchenbrust 3,90 €
with marinated strips from the chicken breast
- mit Rindfleischstreifen / Rinderfiletspitzen 8,90 €
with strips of beef
- mit Black Tiger Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Butter 8,90 €
with black tiger prawns in herb and garlic butter

Hauptspeisen Main Course

Bell's Chilli con Carne 9,90 €
Jalapenos | Sauerrahm | frischer Koriander

Hausgemachte Buffalo Chicken Wings 6er | 12er 7,90 € | 12,90 €
Asia Sauce | Buffalo Chilli Sauce zzgl. Beilagen
Buffalo Chicken Wings 6 | 12 - Asia and hot sauce

Geschmorter Ochenschwanz 19,90 €
Rotweinsauce | Ofengemüse
zzgl. Beilagen (Tip: Kartoffelpüree)

Rinderfiletspitzen 24,90 €
Cognac- Pfefferrahmsauce | gegrillte Feige zzgl. Beilagen (Tip: Kartoffelpüree)

Spare Ribs 16,80 €
Sweet Sauce | BBQ Sauce zzgl. Beilagen

Steakhouse Bolognese 11,90 €
Spaghetti | Selbstgewolftes, regionales Weiderind | Parmesan | Love

Spaghetti Pesto 14,20 €
Black Tiger Garnelen | Basilikumpesto | Zwergtomate | Pinienkerne
Spaghetti - Black Tiger Prawns | Basil pesto | Cherry tomato | Pine nuts

Beef Rib Fingers Black Angus Australien 22,90 €
(3 Spieße, ca. 500g) zzgl. Beilagen
Zitronengras | Ingwer | Soja | Marinade
Ein absoluter Special Cut für den echten Fleischfan.
Zwischen den Rippen des Tieres versteckt sich ein ganz
besonderes Stück. Fleisch mit Biß, sehr durchwachsen und
perfekt marmoriert, ein echter Geheimtipp.



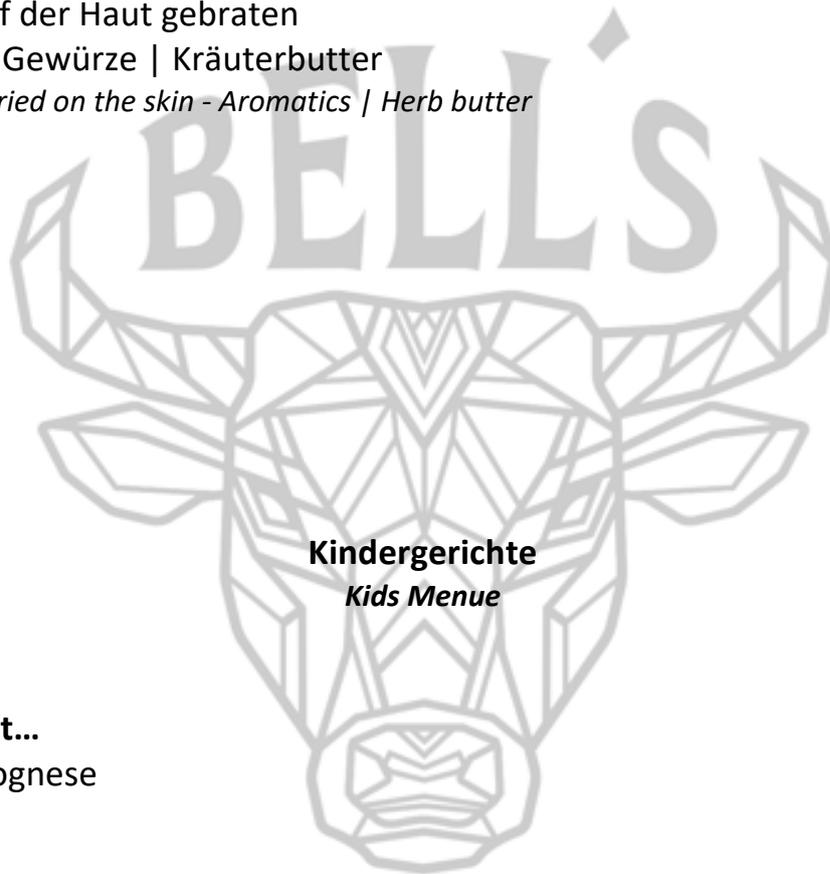
Fisch
Fish

Lachsfilet vom Grill
Wakamesalz | Limette
Grilled salmon fillet - Wakame salt | Lime

16,50 €
zzgl. Beilagen

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Verschiedene Gewürze | Kräuterbutter
Pikeperch fillet fried on the skin - Aromatics | Herb butter

14,90 €
zzgl. Beilagen



Kindergerichte
Kids Menue

Ich weiss nicht...
Spaghetti Bolognese

6,90 €

Ist mir egal...
Cheeseburger klein (120g)
Kleine Pommes Extra

7,90 €
2,90 €

Hab keinen Hunger...
Pork Rib Burger klein
Kleine Pommes Extra

8,90 €
2,90 €

Ich will das nicht...
Chicken Wings 6er

7,90 €

Irgendwas...
Spare Ribs

7,90 €

1. Fleischauswahl



Dry Aged



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

Regionales bayrisches Fleckvieh vom Weiderind mit einer Reifezeit von **mind. 6 Wochen**.

Der komplett gereifte Rücken wird in Scheiben gesägt, wodurch sich die verschiedensten Stücke in verschiedenen Gewichtsklassen ergeben. Der Reife- und Grillprozess geschieht am Knochen. Die Steaks liegen **zwischen 400g und 1,3kg** mit einem Knochenanteil von ca.15%.

	Bayrische Färse (weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat)	Bayrischer Ochse Gut Karlishof, Ismaning Dry Aged exklusiv nur bei Bell's
Regional		
- Porterhouse	12,90 € je 100g*	16,90 € je 100g*
- T-Bone	11,90 € je 100g*	15,90 € je 100g*
- Clubsteak	10,90 € je 100g*	14,90 € je 100g*
- Rib Eye	10,90 € je 100g*	14,90 € je 100g*
- Tomahawk	9,90 € je 100g*	-
Bayrischer Ochse aus Ismaning. Artgerechte Tierhaltung, langsames Heranwachsen, Nahrungszufuhr fast ausschließlich mit selbsterzeugtem Futter. Staatlich und regional. Dry Age Reifung ist nur bei uns erhältlich.		
International		Irische Färse "John Stone" Hereford
- Tomahawk		9,90 € je 100g*



*** Die Größen variieren. Die aktuell vorhandenen Stücke können Sie beim Service erfragen, oder unter folgendem QR Code live einsehen:**



1. Öffnen Sie Ihre Kamera-App und richten Sie die Kamera 2–3 Sekunden lang ruhig auf den QR Code.
2. Tippen Sie auf den Link und starten Sie den Live Stream.

Empfehlung je nach Hunger und Beilagen: 1 Person 400-800g, 2 Personen 800-1400g, 3 Personen 1400-2100g, usw...

Bayrisches Dry Age Rinderfilet	Stück ca. 250g	35,90 €
Irishes "John Stone" Dry Age Rinderfilet	Stück ca. 250g	39,90 €

▶ **2. Garstufen**

▶ **3. Beilagen**

▶ **4. Saucen/Dips**

Black & Blue

(Außen geröstet, im Inneren kühl 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)

Frischer weißer Spargel **NEU**
7,50 €

Steakhouse Pommes
3,90 €

Süßkartoffel Pommes
4,90 €

Rosmarinkartoffeln **NEU**
4,20 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
4,20 €

Munich Mash Kartoffelpüree
4,90 €

Mac & Cheese Käsemacaroni
3,90 €

Kräuter Knoblauchbaguette
3,20 €

Blattspinat
4,40 €

Ofengemüse knackig
4,90 €

Maiskolben m. Kräuterbutter
4,30 €

Beilagen Salat
4,90 €

Mango-Safran Risotto **NEU**
6,40 €

Surf' & Turf - Black Tiger
Garnelen in Kräuter-
Knoblauch-Butter
8,90 €

...make it Gold... NEU
24 Karat echter
Blattgoldüberzug
pro 100g Fleisch
9,90 €

Hausgemachte
Kräuterbutter
2,00 €

Hausgemachte
Bärlauchbutter **NEU**
2,00 €

Hausgemachte
Trüffelbutter
3,50 €

Hausgemachte
Portwein-Beef Jus
4,90 €

Hausgemachte
Cognac-Pfefferrahmsauce
4,90 €

Hausgemachte Aioli vom
gerösteten Knoblauch **NEU**
3,90 €

Hausgemachte
Sour Cream
2,00 €

Hausgemachte
Mayonnaise
2,00 €

Hausgemachte
Chili-Mayonnaise **NEU**
2,00 €

Hausgemachte
Bell's Burger Sauce
2,00 €

Hausgemachte
BBQ Sauce
2,50 €

Hausgemachte
Buffalo-Chili Sauce
2,00 €

Heinz Ketchup oder
Mayonnaise
0,00 €

Classic Wet Aged

Steaks standard **Wet Aged**
vom 800° New York Southbend Beefer

Über 90 Prozent des im Handel angebotenen Fleisches ist nass gereift (Wet Aging).
Hierbei löst der Metzger direkt nach der Schlachtung einzelne Teilstücke vom Knochen
und verpackt sie. Anschließend reift das vakuumierte Fleisch ohne Sauerstoff etwa zwei
bis drei Wochen, vorzugsweise in einem dunklen Raum.

Black Angus | Argentinien

Rinderfilet		ca. 250g	34,90 €
Roastbeef / Rumpsteak		ca. 330g	29,90 €
Rib-Eye / Entrecôte (ohne Knochen)		ca. 330g	29,90 €

Black Angus | USA

US Prime Beef Porterhouse		ca. 1.200g	118,00 €
US Prime Beef T-Bone		ca. 600g	56,90 €

Black Angus | Australien

Rinderfilet Platin Label, MS3+		ca. 250g	46,90 €
Roastbeef Platin Label, MS3+		ca. 330g	33,00 €

Etwas Exklusives für den Feinschmecker...

Wagyu ^{NEU} | Australien | J.C. MS9+ Quality AAA (mind. 200g)

Rib Eye ohne Knochen		je 100g	28,90 €
Roastbeef ohne Knochen		je 100g	29,90 €

▶ **2. Garstufen**

▶ **3. Beilagen**

▶ **4. Saucen/Dips**

Black & Blue

(Außen geröstet, im Inneren kühl 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)

Frischer weißer Spargel **NEU**
7,50 €

Steakhouse Pommes
3,90 €

Süßkartoffel Pommes
4,90 €

Rosmarinkartoffeln **NEU**
4,20 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
4,20 €

Munich Mash Kartoffelpüree
4,90 €

Mac & Cheese
Käsemacaroni
3,90 €

Kräuter Knoblauchbaguette
3,20 €

Blattspinat
4,40 €

Ofengemüse knackig
4,90 €

Maiskolben m. Kräuterbutter
4,30 €

Beilagen Salat
4,90 €

Mango-Safran Risotto **NEU**
6,40 €

Surf´&´Turf - Black Tiger
Garnelen in Kräuter-
Knoblauch-Butter
8,90 €

...make it Gold... NEU
24 Karat echter
Blattgoldüberzug
pro 100g Fleisch
9,90 €

Hausgemachte
Kräuterbutter
2,00 €

Hausgemachte
Bärlauchbutter
2,5
0 €

Hausgemachte
Trüffelbutter
3,50 €

Hausgemachte
Portwein-Beef Jus
4,90 €

Hausgemachte
Cognac-Pfefferrahmsauce
4,90 €

Hausgemachte Aioli vom
gerösteten Knoblauch **NEU**
3,90 €

Hausgemachte
Sour Cream
2,00 €

Hausgemachte
Mayonnaise
2,00 €

Hausgemachte
Chili-Mayonnaise **NEU**
2,00 €

Hausgemachte
Bell's Burger Sauce
2,00 €

Hausgemachte
BBQ Sauce
2,50 €

Hausgemachte
Buffalo-Chili Sauce
2,00 €

Heinz Ketchup oder
Mayonnaise
0,00 €

Steakhouse 800° Burgers



Bell's 800° Steakhouse Cheeseburger

Täglich frische gewolfte Hochrippe, AAA Qualität

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

(200g) medium oder well

Rind
14,90 €



Bell's Pork Rib Burger

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

Schwein
14,90 €



Bell's Chicken Burger

Butterbrioche | saftige marinierte Hähnchenkeule
Tomate | Salat | Zwiebel | Avocado Creme

Natur am 800° Beefer gegrillt

Hühnchen
12,90 €



Bell's Veggie Burger

Vollkornbrötchen |
Hausgemachtes Grünkern Gemüse Patty |
Halloumie Käse | Tomate | Salat | Zwiebel |
Hausgemachtes Mango Chutney

Veggie
12,90 €



Bell's Power Chilli Burger (sehr scharf) ^{NEU}

Butterbrioche | 200g frisches Rindfleisch | saftige
ausgelöste Spareribs | doppelt Käse | Speck
Jalapenos | Chilli-Mayonnaise medium oder well

18,90 €



Extra Beef Patty
200g (L) 7,90 €

Extra Beef Patty
120g (S) 3,50 €

Extra Irischer
Cheddar Blockkäse
1,20 €

Extra Speck
1,20 €

Extra Jalapenos
1,20 €

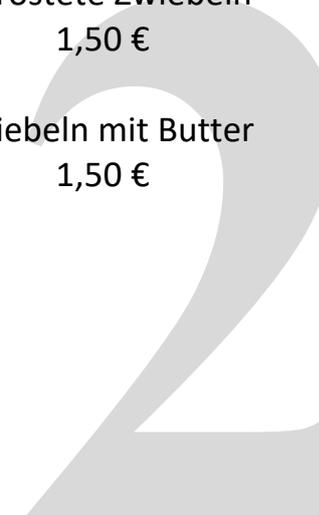
Extra Avocado
1,90 €

Extra Spiegelei
1,90 €

Extra Blue Cheese
1,90 €

Geröstete Zwiebeln
1,50 €

Zwiebeln mit Butter
1,50 €





3. Beilagen



4. Saucen/Dips

Steakhouse Pommes
3,90 €

Süßkartoffel Pommes
4,90 €

Frischer weißer Spargel **NEU**
7,50 €

Rosmarinkartoffeln **NEU**
4,20 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
4,20 €

Munich Mash Kartoffelpüree
4,90 €

Mac & Cheese Käsemacaroni
3,90 €

Kräuter Knoblauchbaguette
3,20 €

Blattspinat
4,40 €

Ofengemüse knackig
4,90 €

Maiskolben m. Kräuterbutter
4,30 €

Beilagen Salat
4,90 €

Mango-Safran Risotto **NEU**
6,40 €

Surf´&´Turf - Black Tiger Garnelen in
Kräuter-Knoblauch-Butter
8,90 €

...make it Gold... NEU
24 Karat echter Blattgoldüberzug
9,90 €

Heinz Ketchup oder Mayonnaise
0,00 €

Hausgemachte
Mayonnaise
2,00 €

Hausgemachte
Chili-Mayonnaise **NEU**
2,00 €

Hausgemachte
Bell´s Burger Sauce
2,00 €

Hausgemachte
BBQ Sauce
2,50 €

Hausgemachte
Buffalo-Chili Sauce
2,00 €

Hausgemachte
Sour Cream
2,00 €

Hausgemachte
Kräuterbutter
2,00 €

Hausgemachte
Bärlauchbutter **NEU**
2,50 €

Hausgemachte
Trüffelbutter
3,50 €

Hausgemachte
Portwein-Beef Jus
4,90 €

Hausgemachte
Cognac-Pfefferrahmsauce
4,90 €

Hausgemachte Aioli vom gerösteten
Knoblauch **NEU**
3,90 €

Dessert

Desserts

Crème Brûlée vom Espresso Caramel Salzeis <i>Crème brûlée of espresso Caramel salted ice cream</i>		8,90 €
Lauwarmes Schokoladenküchlein Himbeerspiegel frische Früchte <i>Warm chocolate cake Raspberry mirror fresh fruits</i>		8,90 €
Cheesecake Schokolade Himbeerparfait Pistazie <i>Cheesecake Chocolate Raspberry Parfait Pistachio</i>		9,40 €
Frische marinierte Erdbeeren Mousse vom griechischen Joghurt NEU <i>Fresh marinated Strawberries Mousse of Greek Yoghurt</i>		7,90 €
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 €
Zitronensorbet mit Prosecco NEU		7,90 €