

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 14,90 €
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 15,90 €
Gelbe Linsen | Kresse | Balsamico Reduktion
Grilled octopus - Yellow lenses | Cress | Balsamic reduction
- Asiatischer, sommerfrischer Rindfleischsalat 14,90 €
Koriander | Chilli | Limette | Frühlingszwiebel 
Beef Salad- Coriander | Chilli | Lime | Spring Onion (spicy)
- Beef Rib Fingers Black Angus Australien 22,90 €
(3 Spiesse, ca. 500g) Für 2 Personen oder als Hauptgang
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. zzgl. Beilagen



Suppen

Soups

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

Kalte Gazpacho 9,90 €
Dreierlei Tomaten | Paprika | Knoblauch | Weißbrot
Parmesancannelloni mit Frischkäsemousse
Tomatosoup - Three kinds of tomatoes | Bell Pepper | Garlic | Bread
Parmesancannelloni with Creamcheese Mousse

BELL'S

Salate

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

Cesar 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 frischen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Kräutern **NEU** 7,50 €
with chanterelles, bacon, onions and herbs
- mit marinierten Streifen von der ausgelösten Hähnchenkeule 3,90 €
with marinated strips from the chicken leg
- 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 Ochsenschwanz 19,90 €
Rotweinsauce | Ofengemüse
zzgl. Beilagen (Tip: Kartoffelpüree)

Rinderfiletspitzen 26,90 €
Cognac- Pfefferrahmsauce | gegrillte Feige zzgl. Beilagen (Tip: Kartoffelpüree)

Spare Ribs 17,80 €
Sweet Sauce | BBQ Sauce zzgl. Beilagen

Steakhouse Bolognese 11,90 €
Spaghetti | Selbstgewolfetes, 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.



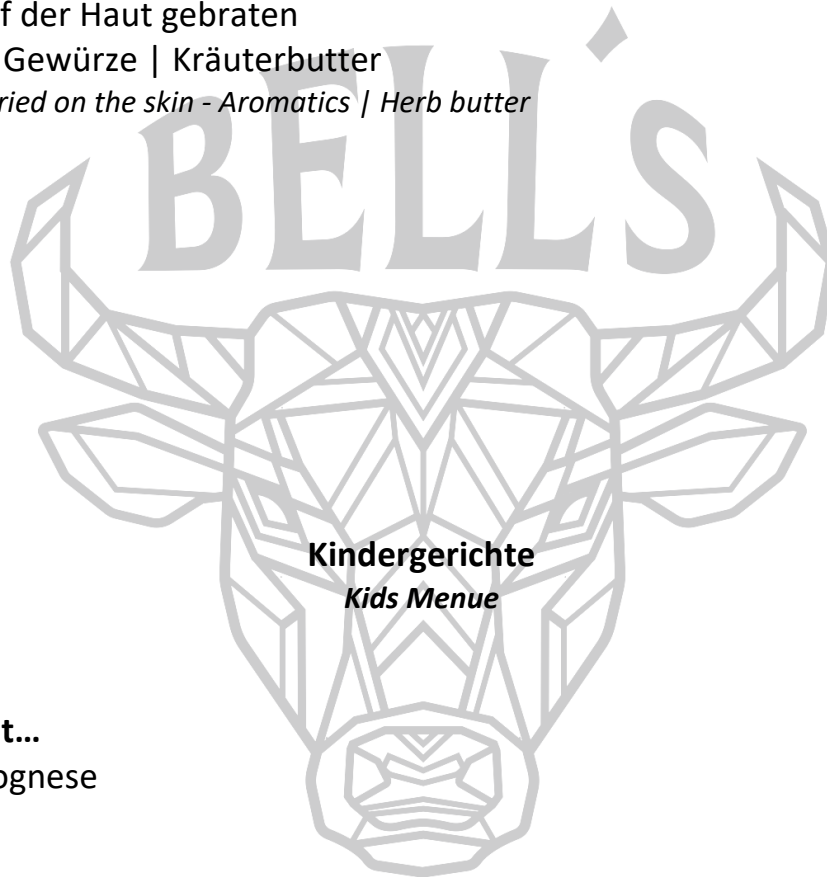
Fisch
Fish

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 €

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 €
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 €
Dessertvariation ab 2 Personen	pro Person	11,90 €

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.

Fleckvieh | Bayrisch

Rinderfilet (21 Tage Dry Age) ca. 250g 35,90 €

Hereford | Irisch

Rinderfilet John Stone (21 Tage Dry Age) ca. 250g 39,90 €

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)

Gebratene Pfifferlinge **NEU**
mit Speck, Zwiebeln & Kräuter
7,50 €

Steakhouse Pommes
4,40 €

Süßkartoffel Pommes
4,90 €

Rosmarinkartoffeln **NEU**
4,40 €

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 €

Gefüllte Nudeltascherl **NEU**
Frischkäse, Zitrone, Basilikum
& Pesto
7,40 €

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
Citrus-Pfefferbutter **NEU**
2,90 €

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 €