

„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 €
Zwergtomate | 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 Ochenschwanz 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 | 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.



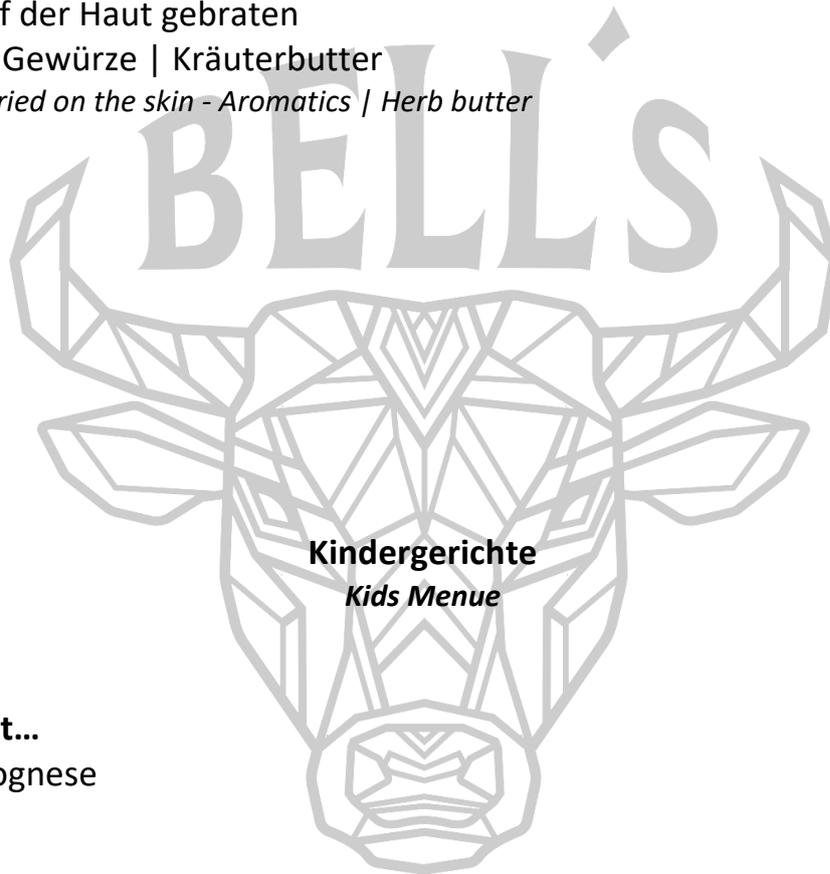
Fisch
Fish

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 350g und 1,3kg** mit einem Knochenanteil von ca.15%.

| REGIONAL aus den eigenen Reife-Schränken | Bayrische Färsen (weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat) | Bayrischer Ochse¹⁾ Gut Karlshof, Ismaning Dry Aged exklusiv nur bei Bell's | Alm Ochse²⁾ Österreichische Alpen |
|---|--|---|--|
| - Porterhouse | 12,90 € je 100g* | 16,90 € je 100g* | 17,90 € je 100g* |
| - T-Bone | 11,90 € je 100g* | 15,90 € je 100g* | 16,90 € je 100g* |
| - Clubsteak | 10,90 € je 100g* | 14,90 € je 100g* | 15,90 € je 100g* |
| - Rib Eye | 10,90 € je 100g* | 14,90 € je 100g* | 15,90 € je 100g* |
| - Tomahawk | 9,90 € je 100g* | - | - |



- ¹⁾ 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.
- ²⁾ Österreichischer Alm-Ochse, artgerecht gehalten, gentechnikfrei gefüttert, aus einer einzigartigen Region, mit Sorgfalt aufgezogen und verarbeitet sowie strengstens kontrolliert. Wenn Sie unser Alm Rindfleisch essen, unterstützen Sie den Erhalt der Tier- und Pflanzenvielfalt und halten pro Portion 50 m² Almwiesen frei.

| International | Irische Färsen "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...

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
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 €

Gefüllte Nudeltascherl ^{NEU}
Frischkäse, Zitrone,
Basilikum & Pesto
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
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 €

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 €

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

| | |
|---------------|---------|
| | Rind |
| (200g) medium | 14,90 € |
| (200g) well | 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

| |
|----------|
| Hähnchen |
| 12,90 € |

Bell's Veggie Burger ^{NEU}

Vollkornbrötchen |

Gebackener Schafskäse | Gegrillte Aubergine |

Tomate | Salat | Zwiebel | Hausgemachtes

Mango Chutney

| |
|---------|
| Veggie |
| 12,90 € |

Bell's Power Chilli Burger (sehr scharf)

Butterbrioche | 200g frisches Rindfleisch | saftige
ausgelöste Spareribs | doppelt Käse | Speck

Jalapenos | Chilli-Mayonnaise **medium oder well** 19,90 €



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 €

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

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

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 € |