



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

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag von 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Küchenschluss 22:00 Uhr

**Sämtliche Preise verstehen sich incl. der gesetzlichen Umsatzsteuer 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 (Mozzarella mit cremigen Sahnekern) 11,90 €
Lauwarme Zwergtomaten | 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 €
Regionales Bauern-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 ^{NEU} 14,90 €
Koriander | Chilli | Limette | Frühlingszwiebel 
Beef Salad- Coriander | Chilli | Lime | Spring Onion
- Beef Rib Fingers Black Angus Australien 23,90 €
(3 Spieße, ca. 500g). Als Vorspeise für 2 Personen geeignet.
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. 

Suppen Soups

- Rinderkraftbrühe 6,90 €
Wurzelgemüse | Rindfleischwürfel | Tageseinlage
Beef consommé - Root vegetables | Beef cubes | Daily insert
- Cappuccino vom Pfifferling **NEU** 8,90 €
Bacon Crumble | Grissini
Cappuccino of chanterelles – Bacon crumble | Grissini

Salate

- Gemischter Salat 9,90 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Hausdressing 
Mixed salad - Raw vegetable salads | Leaf lettuce | House dressing
- Ceasar Salat 12,40 €
Romana Salat | Parmesan | Croutons | Anchovis
- Eisbergschiff 9,90 €
Blauschimmelkäse | Speck | Tomatenwürfel 
Iceberg ship - Blue cheese | Bacon | Diced tomatoes
- Bell's Gourmet Salatplatte 12,90 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Hausdressing | Kerne 
Bell's gourmet salad - Raw vegetable salads | Leaf lettuce | House dressing

Pimp your salad

- mit gegrilltem Halloumi Käse  3,90 €
with grilled Halloumi Cheese
- mit marinierten Streifen von der ausgelösten Hähnchenkeule 3,90 €
with marinated strips from the chicken leg
- mit frischen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Kräuter **NEU** 7,50 €
with chanterelles, bacon, onions and herbs
- 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	11,90 €
Separat serviert werden Jalapenos Sauerrahm frischer Koriander	
Hausgemachte Buffalo Chicken Wings 6er 12er	8,90 € 13,90 €
mit Asia Sauce & Buffalo Chilli Sauce	zzgl. Beilagen
<i>Buffalo Chicken Wings 6 12 – with asia and hot sauce</i>	
Geschmorte Ochsenbackerl ^{NEU}	19,90 €
Rotweinsauce Ofengemüse	zzgl. Beilagen (Tip: Kartoffelpüree)
<i>Ox cheeks in redwine sauce and vegetables</i>	+ additional sides
Rinderfiletspitzen	26,90 €
Cognac- Pfefferrahmsauce gegrillte Feige	zzgl. Beilagen (Tip: Kartoffelpüree)
<i>Beef fillet tips with pepper cream sauce</i>	+ additional sides
Spare Ribs	17,90 €
mit Sweet Sauce & BBQ Sauce	zzgl. Beilagen
Steakhouse Bolognese	11,90 €
Spaghetti selbstgewolfte, regionales Weiderind Parmesan Love	
Spaghetti Pesto	14,40 €
Black Tiger Garnelen Basilikumpesto Zwergtomate Pinienkerne	
<i>Spaghetti - Black Tiger Prawns Basil pesto Cherry tomato Pine nuts</i>	
Beef Rib Fingers Black Angus Australien (3-4 Spieße, insgesamt ca. 500g)	23,90 €
Zitronengras Ingwer Soja Marinade	zzgl. Beilagen
Ein absoluter Special Cut für den echten Rindfleischfan.	
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	16,90 €
Wakamesalz Limette	zzgl. Beilagen
<i>Grilled salmon fillet - Wakame salt Lime</i>	+ additional sides
Zanderfilet auf der Haut gebraten	16,90 €
Thymian Knoblauch Kräuterbutter	zzgl. Beilagen
<i>Pikeperch fillet fried on the skin - Thyme Garlic Herb butter</i>	+ additional sides

Beilagen Sides

Steakhouse Pommes  	4,40 €
<i>Steakhouse fries</i>	
Süßkartoffel Pommes  	4,90 €
<i>Sweet potato fries</i>	
Rosmarin Kartoffeln 	4,40 €
<i>Potatoes with rosemary</i>	
Regionale Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip 	4,20 €
<i>Baked potato with sour cream dip</i>	
Munich Mash Kartoffelpüree 	4,90 €
<i>Mashed potatoes</i>	
Gebratene Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Kräuter NEU	7,40 €
<i>Chanterelles with bacon, onions and herbs</i>	
Gefüllte Nudeltascherl mit Frischkäse, Zitrone, Basilikum und Pesto NEU 	7,40 €
<i>Stuffed noodles with cream cheese, lemon, basil and pesto</i>	
Mac & Cheese - cremige Käsemaccaroni 	3,90 €
<i>Mac & Cheese - cheese macaroni</i>	
Kräuter Knoblauchbaguette 	3,20 €
<i>Herbal garlic baguette</i>	
Surf' & Turf Black Tiger Garnelen in Kräuter-Knoblauch Butter	8,90 €
<i>Prawns</i>	
Blattspinat  	4,40 €
<i>Spinach leaves</i>	
Ofengemüse knackig  	4,90 €
<i>Oven vegetables</i>	
Maiskolben mit Kräuterbutter 	4,30 €
<i>Sweet Corn with herbal garlic butter</i>	
Beilagensalat 	4,90 €
<i>Side salad</i>	

Saucen | Dips | Butter

Heinz Ketchup, Heinz Mayonnaise oder Mix (rot/weiss)	0,90 €
Hausgemachte Mayonnaise - <i>Homemade mayonnaise</i>	2,20 €
Hausgemachte Sour Cream - <i>Homemade sour cream</i>	2,20 €
Hausgemachte Kräuterbutter - <i>Homemade herb butter</i>	2,20 €
Hausgemachte Citrus-Pfefferbutter - <i>Homemade citrus pepper butter</i>	2,90 €
Hausgemachte Trüffelbutter - <i>Homemade truffel butter</i>	3,50 €
Hausgemachte Bell's Burger Sauce - <i>Homemade Bell's burger sauce</i>	2,20 €
Hausgemachte BBQ Sauce - <i>Homemade BBQ Sauce</i>	2,50 €
Hausgemachte Buffalo-Chilli Sauce - <i>Homemade Buffalo chili sauce</i>	2,20 €
Hausgemachte Aioli vom gerösteten Knoblauch NEU - <i>Homemade Aioli</i>	3,90 €
Hausgemachte Portwein-Beefjus - <i>Homemade Portwein beef jus</i>	4,90 €
Hausgemachte Cognac-Pfefferrahmsauce - <i>Homemade cognac pepper cream</i>	4,90 €

Kindergerichte

Kids Menue

Ich weiss nicht... / I don't know...

Spaghetti Bolognese 7,90 €

Ist mir egal... / I don't care...

Cheeseburger klein (120g Beef) 8,90 €

Kleine Pommes Extra (S) mit Ketchup, Mayonnaise oder Mix 3,30 €

Hab keinen Hunger... / I'm not hungry...

Pork Rib Burger klein 8,90 €

Kleine Pommes Extra (S) mit Ketchup, Mayonnaise oder Mix 3,30 €

Ich will das nicht... / I don't want that...

Chicken Wings 6er 8,90 €

Kleine Pommes Extra (S) mit Ketchup, Mayonnaise oder Mix 3,30 €

Irgendwas... / Anything...

Spare Ribs 8,90 €

Kleine Pommes Extra (S) mit Ketchup, Mayonnaise oder Mix 3,30 €

Dessert Desserts

Crème Brûlée vom Espresso | Caramel Salzeis 8,90 €
Crème brûlée of espresso | Caramel salted ice cream

Lauwarmes Schokoladenküchlein | Himbeerspiegel | frische Früchte 8,90 €
Warm chocolate cake | Raspberry mirror | fresh fruits

Cheesecake | Schokolade | Himbeerparfait | Pistazie 9,40 €
Cheesecake | Chocolate | Raspberry Parfait | Pistachio



Käseauswahl | Nüsse | Fruchtsenf 11,90 €
Selection of cheeses | Nuts | Fruit mustard

Caramel Salzeis (1 Kugel) 2,90 €
Caramel salted ice cream

Zitronensorbet mit Prosecco 7,90 €

Dessertvariation ab 2 Personen **NEU** pro Person 11,90 €
Dessert variation (minimum 2 persons. Price per person)