

VORSPEISEN

BURRATA (Mozzarella mit cremigem Sahnekern) <i>Lauwarme Zwergtomaten / Basilikum / Olivenöl / Balsamico / Brot</i>	14,90€
CARPACCIO VOM REGIONALEN WEIDEOCHSEN <i>Rucola / Parmesan / Zitronen Emulsion / Brot</i>	18,80€
BRESAOLA VOM JAPANISCHEN WAGYU RIND ^{NEU} <i>Wasabi Mayonnaise / geraspelttes gebeitzten Eigelb / Brot</i>	21,90€
TATAR VOM BAYRISCHEN WEIDERIND / Handgeschnitten (nicht gewolft) <i>Regionales Bauern-Wachtelspiegelei / Senfkaviar / gepickelte Gurke / Trüffelmayonnaise / Brot</i>	19,90€
OKTOPUS GEGRILLT <i>Gelbe Linsen / Kresse / Balsamico Reduktion</i>	18,80€
BUFFALO CHICKEN WINGS zzgl. Beilagen <i>inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce <u>oder</u> Buffalo Chilli Sauce)</i>	6er 10,90€ 12er 15,90€
CHORIZO FLAMBIERT <i>Hausgemachte Chorizo / Rum</i> <i>Die Vorspeise wird am Lehm-Tischgrill mit Rum flambiert und mit Brot serviert.</i>	9,80€
BEEF RIB FINGERS U.S.D.A. PRIME BLACK ANGUS USA zzgl. Beilagen <i>3-5 Spiesse, insgesamt ca. 500g. Grosse Vorspeise für 2-3 Personen</i> <i>Zitronengras / Ingwer / Soja / Marinade</i> 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. Nichts für Filet Esser!	29,90€

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTEN

Stellen Sie sich zusammen, auf was Sie Lust haben...



FOTO BEISPIEL:

- Tatar
- Oktopus
- 12er Chicken Wings

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE <i>Wurzelgemüse / Rindfleischwürfel / Tageseinlage</i>	7,90€
TOMATENSUPPE <i>Dreierlei Tomaten / Pesto</i>	8,50€
CREMESÜPPCHEN VOM HOKAIDO KÜRBIS ^{NEU} <i>Steirisches Kernöl / geröstete Kürbiskerne</i>	8,90€

SALATE

GEMISCHTER SALAT	10,90€
<i>Rohkostsalate / Blattsalat / Hausdressing</i>	
CEASAR SALAT	13,90€
<i>Romana Salat / Parmesan / Croutons / Anchovis (Sardellen)</i>	
EISBERGSCHIFF	12,90€
<i>Blauschimmelkäse / Speck / Tomatenwürfel</i>	
BELL'S GROSSE GOURMET SALATPLATTE	14,90€
<i>Rohkostsalate / Blattsalat / Hausdressing / Kerne</i>	
PIMP YOUR SALAD	
+ 1/2 AVOCADO IN SCHEIBEN ^{NEU}	2,90€
+ GEGRILLTER HALLOUMI KÄSE	4,90€
+ MARINIERTE STREIFEN VON DER AUSGELÖSTEN HÄHNCHENKEULE	5,40€
+ GEBRATENE PILZE	7,90€
<i>Sojasauce, Limette, Knoblauch</i>	
+ RINDFLEISCHSTREIFEN / RINDERFILETSPITZEN	9,90€
+ AUSGELÖSTE BLACK TIGER GARNELEN	9,90€
<i>in Kräuter-Knoblauch-Butter</i>	
+ GANZE BLACK TIGER RIESENGARNELE / WILDFANG	Preis pro Stück 11,90€
+ LACHS- & ZANDERFILET VOM GRILL	12,90€
<i>Wakamesalz / Limette</i>	

KINDERGERICHTE (FÜR KINDER BIS 12 JAHRE UND SENIOREN)

ICH WEISS NICHT / I DON'T KNOW	8,40€
<i>Spaghetti Bolognese</i>	
IST MIR EGAL / I DON'T CARE	10,90€
<i>Cheeseburger klein (120g Beef)</i>	
HAB KEINEN HUNGER / I'M NOT HUNGRY	10,90€
<i>Pork Rib Burger klein</i>	
ICH WILL DAS NICHT / I DON'T WANT THAT	9,90€
<i>Chicken Wings 6er</i>	
IRGENDWAS / ANYTHING	9,90€
<i>Spare Ribs</i>	
LASS MICH IN RUHE / LEAVE ME ALONE ^{NEU}	5,50€
<i>5 Fischstäbchen</i>	

zzgl. kleine Pommes (S) oder Kartoffelbrei mit Ketchup, Mayonnaise oder Mix 4,50€

HAUPTSPEISEN

BELL'S CHILLI CON CARNE mit Brotkorb 14,40€
Separat serviert werden Jalapenos / Sauerrahm / frischer Koriander

BUFFALO CHICKEN WINGS zzgl. Beilagen 6er 10,90€ 12er 15,90€
inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce oder Buffalo Chilli Sauce)

GESCHMORTE OCHSENBACKERL zzgl. Beilagen (Tip: Kartoffelpüree) 23,90€
Rotweinsauce / Ofengemüse

RINDERFILETSPITZEN (ca.250g) zzgl. Beilagen (Tip: Kartoffelpüree) 33,30€
In Cognac-Pfefferrahmsauce / gegrillte Tomate

SPARE RIBS VOM BAYRISCHEN SCHWEIN zzgl. Beilagen 21,90€
inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce oder Buffalo Chilli Sauce)

STEAKHOUSE BOLOGNESE 14,40€
Spaghetti / selbstgewolfenes, regionales Rind / Love

SPAGHETTI MIT RAGOUT VOM OKTOPUS 17,90€
Tomaten-Weisswein Sauce / Balsamico-Perlzwiebeln

BEEF RIB FINGERS U.S.D.A. PRIME BLACK ANGUS USA zzgl. Beilagen 29,90€
(3-5 Spiesse, insgesamt ca. 500g)
Zitronengras / Ingwer / Soja / Marinade

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.
Nichts für Filet Esser!

FISCH

LACHSFILET VOM GRILL zzgl. Beilagen 20,90€
Wakamesalz / Limette

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN zzgl. Beilagen 19,90€
Thymian / Knoblauch / Kräuterbutter

HUMMERSCHWANZ (1 Stück ca. 260g) zzgl. Beilagen 59,00€
Knoblauch / Butter / Parmesan

STEAKHOUSE BURGER VOM 800° BEEFER

am 800° New York Southbend Beefer zubereitet

CHEESEBURGER

200g MEDIUM 17,90€

Täglich frisch gewolfenes Rind von der Hochrippe

200g WELL 17,90€

1A Qualität vom lokalen Weiderind, direkt vom US Southbend Beefer

Butterbrioche / Irischer Blockcheddar / Tomate / Salat / Zwiebel /

Gewürzgurke / Bells Burger Sauce

PORK RIB BURGER

17,50€

Butterbrioche / saftige und ausgelöste Spareribs / Tomate / Salatstreifen /

gebackene Zwiebelringe / Bell's BBQ Sauce

CHICKEN BURGER

15,50€

Natur am 800° Beefer gegrillt

Butterbrioche / saftige ausgelöste und marinierte Hähnchenkeule /

Tomate / Salat / Zwiebeln / Avocado Creme

VEGGIE BURGER

14,90€

Vollkornbrötchen / hausgemachtes Haferflocken-Gemüsepatty /

Halloumie Käse / Tomate / Salat /

Zwiebeln / hausgemachtes Mango-Chutney

BELL'S POWER CHILLI BURGER (schon scharf)

200g MEDIUM 22,22€

Butterbrioche / 200g frisches Rindfleisch / saftige ausgelöste Spareribs /

200g WELL 22,22€

doppelt Käse (Irischer Blockcheddar) / Speck / Jalapenos / Chilli-Mayonnaise

TOPPINGS

Extra Beef Patty 200g (L)

8,50€

Extra Avocado (1/2)

2,90€

Extra Beef Patty 120g (S)

4,50€

Extra regionales Bauern-Spiegelei

2,00€

Extra Irischer Cheddar Blockkäse

2,00€

Extra Blue Cheese

2,50€

Extra Speck

2,00€

Geröstete Zwiebeln

1,50€

Extra Rinder-Bacon ^{NEU}

2,50€

Zwiebeln mit Butter

2,00€

Extra Jalapenos

2,00€

Chorizo (hausgemacht) ^{NEU}

4,90€

BAUKASTENPRINZIP

Stellen Sie sich zusammen, auf was Sie Lust haben...

Fleisch oder Fisch, Beilage(n) und Sauce(n).

BEILAGEN

POMMES	5,50€
SÜSSKARTOFFEL POMMES	6,00€
CHILI-CHEESE FRIES <i>Pommes, Chili con Carne, Jalapenos, Käse</i>	8,90€
ROSMARIN KARTOFFELN	5,50€
REGIONALE OFENKARTOFFEL <i>mit Sauerrahmdip</i>	5,90€
MUNICH MASH KARTOFFELPÜREE <i>mit richtig viel Butter, Sahne, Frühlingslauch</i>	6,50€
WALDPILZ-RISOTTO ^{NEU}	8,50€
GEBRATENE PILZE <i>Sojasauce, Limette, Knoblauch</i>	7,90€
CREMIGES KARTOFFELGRATIN ^{NEU}	8,90€
KÄSESPÄTZLE ^{NEU}	7,50€
KRÄUTER KNOBLAUCHBAGUETTE	4,50€
„SURF YOUR TURF“ <i>1 Stück Black Tiger Riesengarnele, Wildfang</i>	11,90€
BLACK TIGER GARNELEN <i>(ohne Schale) in Kräuter-Knoblauch Butter</i>	9,90€
CREMESPINAT <i>Butter, Knoblauch, Sahne</i>	5,90€
ZWIEBELRINGE ^{NEU}	4,90€
OFENGEMÜSE KNACKIG	5,50€
MAISKOLBEN mit Kräuterbutter	4,90€
COLE SLAW	4,90€
BEILAGENSALAT	5,90€

DIPS / SAUCEN *hausgemacht*

TRÜFFELMAYONNAISE	4,40€
CHILI MAYONNAISE	3,40€
SOUR CREAM	2,90€
AIOLI <i>vom gerösteten Knoblauch</i>	3,90€
BELL'S BURGER SAUCE	2,90€
CHIMMICHURRI ^{NEU}	3,40€
BBQ SAUCE	2,90€
BUFFALO-CHILI-BUTTER SAUCE	2,90€
ASIA-SWEET-CHILI SAUCE	2,40€
PORTWEIN-BEEFJUS	5,50€
COGNAC-PFEFFERRAHMSAUCE	5,50€

BUTTER *hausgemacht*

KRÄUTERBUTTER	2,50€
HONIG-BOURBON BUTTER	3,00€
TRÜFFELBUTTER	3,50€

SONSTIGES

FERMENTIERTER PFEFFER <i>grüne Pfefferkörner in Meersalz, im Mörser serviert</i>	2,00€
HEINZ KETCHUP	0,90€
HEINZ MAYONNAISE	0,90€
HEINZ MIX Ketchup & Mayonnaise	0,90€

GARSTUFEN

GARSTUFE NACH EMPFEHLUNG UNSERES FLEISCHSOMMELIERS ^{NEU}

(je nach Art & Sorte der individuell ideale Gargrad)

oder

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)

**DOCH ZU WENIG GEBEEFT? - ODER VERSCHIEDENE GARSTUFEN BEI EINEM GROSSEN STEAK?
FRAGEN SIE NACH UNSEREM HEISSEN STEIN...**



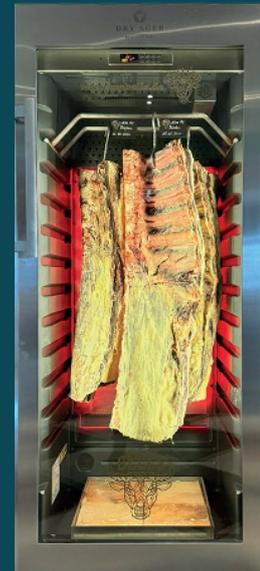
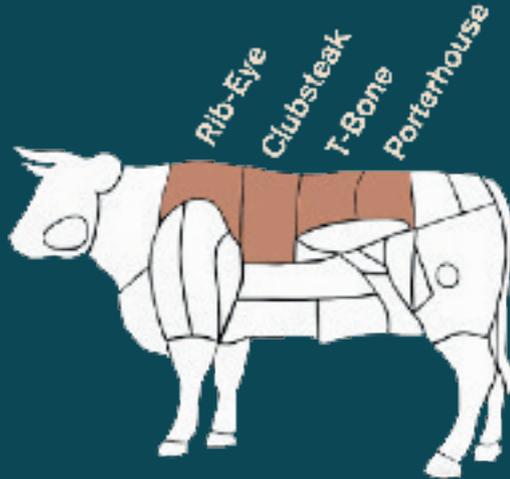
DRY AGED STEAKS

(aus den eigenen Reifeschränken)
am **800°** New York Southbend Beefer zubereitet

REGIONALES 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 250g und 1,6 kg mit einem Knochenanteil von ca. 5 - 10%.



VON DER REIFE BIS ZUM GAST...

FLEISCH-WERDEGANG BEI PREMIUM-CUTS (bei ca. 4cm Dicke)

1. REIFESCHRANK

Hier reift das Fleisch mindestens 6 Wochen bei ca. 2°C

2. AKKLIMATISIERUNG

Für ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur

3. BEEFER

Für ca. 2 Minuten bei ca. 800°C

6. BEEFER

Für ca. 1 Minute bei ca. 800°C zur Oberflächenerhitzung

5. WÄRMELAMPE

Für ca. 5 Minuten bei ca. 52°C zum Ruhen

4. OFEN

Für ca. 15 Minuten bei ca. 160°C

7. ANGERICHTET

Nach ca. 35 Minuten kann das Steak serviert werden



BESTELLVORGANG



1. WÄHLEN SIE IHR STEAK AUS FOLGENDEN RINDERN:

- BAYRISCHER OCHSE AUS ISMANING

Unser Ochsenfleisch stammt vom städtischen Gut Karlshof in Ismaning, nur 5 km entfernt. Die Tiere wachsen in artgerechter Tierhaltung in luftigen, mit Stroh eingestreuten Laufställen auf. Gefüttert wird ausschließlich mit eigenem und regionalem Futter. Durch die ausgewogene Fütterung mit hohem Rohfaseranteil wachsen die Ochsen langsamer und entwickeln so ein besonders feinfaseriges und marmoriertes Fleisch. Diese Tiere sind bekannt von der Ochsenbraterei auf dem Oktoberfest. Die Dry-Age-Reifung des Ismaninger Ochsen gibt es exklusiv nur bei uns – eine echte Rarität für Fleischliebhaber.

- ALTE „OMA“ KUH

Dieses besondere Fleisch stammt von einer mindestens 12 Jahre alten Kuh aus der Region „Münchner Speckgürtel“. Nach einem langen und wertvollen Leben als Milchkuh entwickelt das Rind einen besonders intensiven Geschmack, der durch eine sechs Wochen lange Reifung in unserem Reifeschrank veredelt wird. Dieses seltenere Stück Fleisch in Verbindung mit der Trockenreifung ist eine unserer Spezialitäten und bietet ein außergewöhnliches Genusserlebnis – etwas ganz Besonderes für wahre Genießer.

- ÖSTERREICHISCHER ALM-OCHSE

Der steirische Alm-Ox (Tierwohlfleisch) zählt zu den besten Rindfleischsorten Österreichs. Die Ochsen wachsen auf über 530 heimischen Almen auf, wo sie langsam und artgerecht gehalten sowie garantiert gentechnikfrei gefüttert werden. Durch das hochwertige Futter aus saftigen Gräsern und Kräutern entwickeln sie in rund 26 Monaten eine feine Marmorierung und einen kräftigen, zugleich zarten Geschmack. Dank der stressfreien Haltung in speziellen Ruheställen vor der Schlachtung bietet dieses Fleisch höchste Qualität. Mit jeder Portion tragen Sie nicht nur zum Tierwohl bei, sondern unterstützen den Erhalt der Natur – und schützen 50 m² der wertvollen steirischen Almwiesen. Ein Genuss mit gutem Gewissen!

2. WÄHLEN SIE IHREN LIEBLINGS-CUT:



RIB-EYE
mit Fettauge



CLUBSTEAK
sehr kleiner Filetanteil



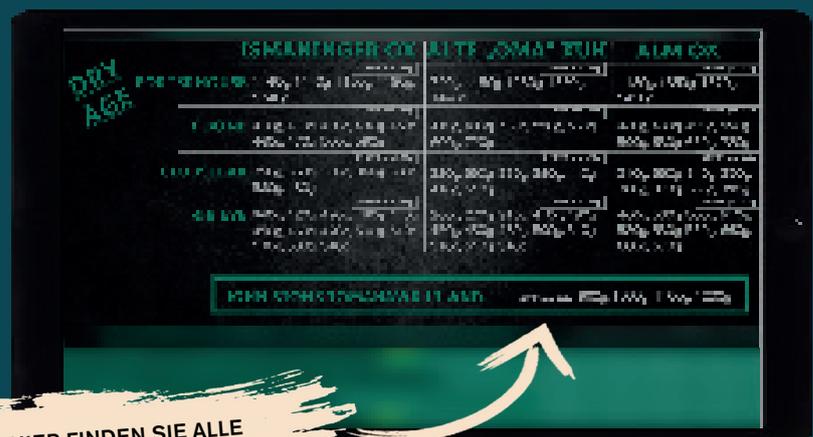
T-BONE
mittelgrosser Filetanteil



PORTERHOUSE
großer Filetanteil

3. WÄHLEN SIE IHRE STEAKGRÖSSE(N):

Alle unsere Steaks werden frisch gesägt und sorgfältig zugeputzt. Die aktuellen Größen und Angebote finden Sie auf den Fernsehern, Tablets, im Gäste-WLAN (Startseite) oder ganz einfach über den folgenden QR-Code. Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Steak-Angebot überraschen!



HIER FINDEN SIE ALLE
DRY-AGE STEAKS!



WET-AGED STEAKS

am **800°** New York Southbend Beefer zubereitet

Über 90 Prozent des im Handel angebotenen Fleisches wird nass gereift, auch bekannt als Classic Aged oder Wet Aged. Dabei werden die Teilstücke direkt nach der Schlachtung vom Knochen gelöst und vakuumiert verpackt. Ohne Sauerstoff reift das Fleisch für etwa zwei bis drei Wochen, meist in einem dunklen Raum.

Diese Methode sorgt für eine gleichmäßige Reifung und erhält die natürliche Feuchtigkeit im Fleisch, was es besonders saftig macht. Wet Aged Fleisch ist der Standard in vielen Metzgereien und Märkten.



FILET
ohne Fett



RIB-EYE
Fettauge



ROASTBEEF
Fettrand



PORTERHOUSE
Roastbeef & Filet

VEGANES STEAK ^{NEU}

Redefine Plant Based aus dem 3D-Drucker

Das saftige Flank-Steak von Redefine Meat besteht aus rein pflanzlichen Zutaten und begeistert auch Fleischliebhaber durch seinen aromatischen Geschmack und seine bissfeste Textur. Trotz seines mageren Charakters überzeugt es mit einer Fülle köstlicher Aromen, die ihm einen Ehrenplatz unter renommierten Spitzenköchen weltweit eingebracht haben. Redefine Meat bietet ein außergewöhnliches Genusserlebnis für Veganer und Fleischliebhaber gleichermaßen – ohne Kompromisse bei Geschmack oder Nachhaltigkeit.



Hergestellt ohne Gentechnik (GVO) und frei von tierischen Bestandteilen, ist dieses innovative Fleischersatzprodukt der ideale Weg zu verantwortungsbewusstem Genuss.



VEGANES FLANK STEAK

300g*

39,90€

WET-AGED STEAKS



RINDERFILET

FILET BAYERN / Fleckvieh (21 Tage Short Dry Age)	ca. 250g*	40,40€
FILET IRLAND / Hereford (21 Tage Short Dry Age)	ca. 250g*	44,40€
FILET ARGENTINIEN / Angus	ca. 250g*	38,80€
FILET AUSTRALIEN / Black Angus / Platin Label, MS3+	ca. 250g*	51,90€
FILET JAPAN / Wagyu / Platin Label A5	je 50g**	29,90€

RIB-EYE / ENTRECÔTE

RIB-EYE ARGENTINIEN / Angus	ca. 330g*	35,90€
RIB-EYE AUSTRALIEN / Black Angus	ca. 330g*	46,90€
RIB-EYE EMMERING TIP / Regionales Wagyu Westerberger MS 6/7	je 50g**	16,60€

ROASTBEEF / RUMPSTEAK

ROASTBEEF ARGENTINIEN / Angus	ca. 330g*	33,90€
ROASTBEEF AUSTRALIEN / Black Angus / Platin Label, MS3+	ca. 330g*	41,90€
ROASTBEEF EMMERING TIP / Regional Wagyu Westerberger MS 6/7	je 50g**	16,40€
ROASTBEEF JAPAN / Wagyu / Platin Label A5 (mind. 200g)	je 50g**	26,90€

PORTERHOUSE & T-BONE CLASSIC AGED (mit Knochen)

PORTERHOUSE USA / Black Angus / US Prime Beef	ca. 1.200g*	139,90€
T-BONE USA / Black Angus / US Prime Beef	ca. 600g*	64,90€

*Feste vorportionierte Größen, leider nicht veränderbar.

** Das Gesamtgewicht beim Wagyu Beef kann in 50g Schritten bestellt werden. Mindestens jedoch 100g, da die Steaks sonst zu dünn werden.

MAKE IT SURF ' & TURF

1 STÜCK BLACK TIGER RIESENGARNELE | WILDFANG

je 11,90 €

MAKE IT GOLD

24 KARAT ECHTER BLATTGOLDÜBERZUG

pro 50g Fleisch 5,90€

Entdecken Sie unsere wechselnden Specials im grünen Bereich unserer digitalen Steakliste! Diese finden Sie auf den Fernsehern, Tablets, im Gäste-WLAN (Startseite) oder ganz bequem über den folgenden QR-Code.



SHARING IS CARING...

MACHEN SIE IHR DINNER ZU EINEM ERLEBNIS !

BELL'S GEMISCHTE PLATTEN FÜR GÄSTE DIE GERNE PROBIEREN (AUCH FÜR VOR- UND NACHSPEISEN MÖGLICH)

Stellen Sie sich für beliebig viele Personen zusammen, auf was Sie Lust haben. Vergleichen Sie einen unserer Ochsen mit der Oma, Dry Age mit Wet Age oder für jeden ein Stück Wagyu zum probieren? Wir beraten Sie gerne, was Fleisch und Menge betrifft, und stehen für Fragen jederzeit zur Verfügung.

Beilagen und Saucen werden in Schälchen angerichtet. So steht einem geselligen Probiererlebnis nichts mehr im Weg. Bei unterschiedlichen Garstufen bringen wir gerne einen heißen Stein, auf dem nach Wunsch nachgegart werden kann - von Ihnen selbst und am Tisch

Beispielfotos:



DRY AGED BEEF

Dry Aged Beef ist heiß begehrt. Der Trend ist nicht nur unter Steak-Kennern gefragt. Aber was bedeutet der englische Begriff „Dry Aged“ eigentlich?

TROCKEN ALTERN

Wird der englische Begriff „Dry Aged“ ins Deutsche übersetzt, klingt es erst mal wenig appetitlich. Als „Trocken Gealtert“ wird das Fleisch betitelt. Die Alterung ist hier mit dem Reifegrad gleichzusetzen. Auch wenn die amerikanische Bezeichnung „Dry Aged Beef“ modern und hip klingt, ist damit eine weltweit genutzte und jahrhundertalte Technik der Fleischreifung gemeint. Im deutschen Sprachraum ist diese als Trockenreifung oder Abhängen bekannt.

WARUM HEISST ES TROCKENREIFUNG?

Da das Fleisch beim Dry Aging an der Luft hängt, kann austretende Flüssigkeit verdampfen. Das Fleisch reift also trocken. Beim Nassreifen wird das Fleisch im Vakuumbbeutel verzehrfertig gereift. Die Flüssigkeit kann nicht austreten, das Fleisch reift im eigenen Saft. Beide Techniken haben ihre Vor- und Nachteile.

Beim Aroma punktet aber (fast immer) das Dry Aged Beef.

DRY AGED – KURZ ERKLÄRT

Für das Dry Aged Verfahren eignet sich besonders Rindfleisch. Es hat die längste Reifezeit und ist resistenter gegen Keime als zum Beispiel Geflügel. Das Fleisch wird bei der Trockenreifung in einem kühlen Klima am Knochen abgehängt und so genussreif gemacht. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert. Rindfleisch wird mindestens 2 und bis zu 8 Wochen abgehängt.

VORTEILE DES DRY AGED BEEF

Bei der Trockenreifung entstehen nicht nur unverkennbare Aromen aus Nuss und Butter, auch die Konsistenz verbessert sich. Das Fleisch wird im Laufe der Alterung mürbe, das heißt die Fasern werden weicher und das Steak somit insgesamt zarter. Außerdem bildet sich bei der Trockenreifung der Farbstoff Myoglobin, der das Fleisch ansprechend dunkelrot färbt. Der Nachteil der Trockenreifung ist der Gewichtsverlust. Bis zu 30% entstehen durch die Entweichung der Feuchtigkeit zuzüglich dem Abschnitt der äußeren Kruste. Das macht das Dry Aged Fleisch unter anderem so kostspielig.

DRY AGED BEEF BRAUCHT EIN GUTES KLIMA

Damit es mit der Reifung klappt, braucht es professionelles Handwerk bzw. Profi-Technik. Denn schon kleinste Temperaturschwankungen können das Dry Aged Fleisch verderben lassen. Dann bilden sich unerwünschte Schimmelpilzkulturen, die das Fleisch ungenießbar bis gefährlich machen. Deshalb braucht es einen Raum, dessen Klima sich exakt kontrollieren lässt.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE <i>mit Eis der Saison</i>	9,90€
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN <i>mit flüssigem Kern, Himbeerspiegel und frischen Früchten</i>	9,90€
BELL'S FR-UFO <i>schwebendes Butter-Brioche gefüllt mit Vanilleeis und frischen Früchten, außen knusprig heiss & innen cremig kalt mit alkoholfreiem Cocos Shot</i>	8,90€
HEISSE LIEBE ^{NEU} <i>Vanilleeis mit heissen Himbeeren</i>	8,90€
APFELSTRUDEL ^{NEU} <i>Vanilleeis und Schlagsahne</i>	9,90€
CHEESECAKE <i>mit Schokolade, Zimtparfait und Glühweinkirschen</i> ^{NEU}	10,40€
KÄSEAUSWAHL <i>mit Nüssen und Fruchtsenf</i>	12,90€
EIS DER SAISON oder VANILLEEIS <i>pro Kugel mit frischen Früchten garniert</i>	2,90€
AFFOGATO <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	5,80€
DESSERTVARIATION AUF DEM BRETT, AB 2 PERSONEN <i>z.B. Cheesecake, Schokoküchlein, verschiedene Mousse im Glas, Eis, Früchte. Zusammenstellung kann je nach Bestand variieren.</i>	<i>pro Person</i> 13,90€
TELLERGELD (<i>für selbst mitgebrachte Kuchen</i>)	<i>pro Person</i> 2,90€

**DIE DESSERTS FINDEN SIE SPÄTER AUCH AUF
DER KLEINEN KARTE AM TISCH**



DRINKS

APERITIF

CLASSICS 0,2l

7,90€

HUGO
LILLET WILDBERRY
LILLET LEMON
CAMPARI SODA
CAMPARI ORANGE
NEGRONI

CLASSICS ALKOHOLFREI

7,90€

VIRGIN APEROL
VIRGIN HUGO
VIRGIN WILDBERRY

SPRITZ

7,90€

APEROL SPRITZ
APEROL LEMON SPRITZ
APEROL RHABARBER SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
LA DUCHESSA (THE DUKE, 100% Bio) **NEU**
(Willkommene Abwechslung zu Aperol)

ESPRESSO MARTINI **NEU**

10,90 €

Lion's Vodka, Espresso,
Espresso Likör

HAUSGEMACHTES 0,4l

6,60€

EISTEE
Apfel, Mango, Maracuja, Orange, Rhabarber oder Holunderblüte
GRAPEFRUIT-ROSMARIN-LIMONADE **NEU**
GURKEN-INGWER LIMONADE **NEU**

SPARKLING **NEU**

BELL'S SEKT CHARDONNAY BRUT

BELL'S SEKT ROSÉ

Flasche 0,20l 9,90€

Flasche 0,75l 26,00€

MOET & CHANDON BRUT

Flasche 0,20l 19,90€



OFFENE WEISSWEINE

	0,1l	0,2l
GRÜNER VELTLINER QUW NÖ <i>Aigner, Weinviertel (A)</i>	2,70€	4,90€
SAUVIGNON BLANC DAC NEU <i>Weingut Schneeberger, Südsteiermark (A)</i>	4,60€	8,50€
CHARDONNAY TROCKEN QBA <i>Dr. Bassermann-Jordan, Pfalz (D)</i>	4,80€	8,90€
LUGANA DOC SCOLARI <i>Puegnago del Garda, Lombardei (I)</i>	4,80€	8,90€

OFFENE ROTWEINE

PRIMITIVO DI SALENTO IGT <i>Cantina Botter, Apulien (I)</i>	3,20€	5,60€
„CECIOS“ CRIANZA RIOJA DOCA <i>Bodegas Marqués, Rioja (ES)</i>	4,00€	7,30€
TATONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC NEU <i>Cantine Spinelli, Abruzzen (I)</i>	4,60€	8,50€
„URSPRUNG“ CUVÉE TROCKEN QBA <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser Schneider, Pfalz (D)</i>	4,80€	8,90€

OFFENER ROSÉWEIN

BARDOLINO CHIARETTO DOC <i>Lenotti, Venetien (I)</i>	4,00€	7,40€
---	-------	-------

WEINSCHORLE

	0,2l	0,4l
WEINSCHORLE WEISS	5,20€	8,30€
WEINSCHORLE ROT	5,20€	8,30€
WEINSCHORLE ROSÉ	5,20€	8,30€

SOFTGETRÄNKE

	0,2l	0,4l
HAUSGEMACHTER EISTEE		6,60€
<i>Apfel, Mango, Maracuja, Rhabarber, Orange <u>oder</u> Holunderblüte</i>		
HAUSGEMACHTE GRAPEFRUIT-ROSMARIN LIMONADE		6,60€
HAUSGEMACHTE GURKEN-INGWER LIMONADE		
SCHORLEN	3,50€	4,50€
<i>Apfel, Orange, Johannisbeernektar, Mango, Maracuja, Rhabarber</i>		
SÄFTE	3,95€	5,50€
<i>Apfel, Orange, Johannisbeernektar, Mango, Maracuja, Rhabarber</i>		
		
SPEZI / LIMONADE WEISS	3,50€	4,50€
COCA COLA / LIGHT / ZERO	Flasche 0,2l	3,95€
FANTA	Flasche 0,2l	3,95€

MINERALWASSER

TAFELWASSER SPRITZIG & STILL	0,2l	2,90€
TAFELWASSER SPRITZIG & STILL	0,4l	3,90€
MINERALWASSER AQUA MORELLI <i>(mit Kohlensäure)</i>	0,75l	7,90€
MINERALWASSER AQUA MORELLI <i>(ohne Kohlensäure)</i>	0,75l	7,90€



A C Q U A
M O R E L L I

BIERE (SCHWEIGER)

HELLES VOM FASS	0,5l	4,80€
PILS	0,3l	4,40€
WEISSBIER VOM FASS	0,5l	4,90€
DUNKLES WEISSBIER	0,5l	4,90€
ALKOHOLFREIES WEISSBIER	0,5l	4,90€
LEICHTES WEISSBIER	0,5l	4,90€
COLA-WEISSBIER	0,5l	4,90€
RUSSN (<i>Weissbier mit Zitronenlimonade</i>)	0,5l	4,90€
RADLER	0,5l	4,80€
DUNKLES BIER	0,5l	4,80€
ALKOHOLFREIES BIER	0,5l	4,80€
HELLES VOM FASS	0,25l	3,90€
RADLER VOM FASS	0,25l	3,90€

HEISSE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE	TASSE	3,70€
TASSE MILCHKAFFEE	TASSE	4,40€
ESPRESSO	TASSE	3,20€
ESPRESSO MACCHIATO	TASSE	3,40€
DOPPELTER ESPRESSO	TASSE	4,20€
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	TASSE	4,40€
CAPPUCCINO	TASSE	4,40€
LATTE MACCHIATO	GLAS	4,80€
GRÜNER TEE	KÄNNCHEN	4,90€
PFEFFERMINZTEE	KÄNNCHEN	4,90€
SCHWARZTEE	KÄNNCHEN	4,90€
FRÜCHTETEE	KÄNNCHEN	4,90€
FRISCHER INGWERTEE	KÄNNCHEN	4,90€



BELL'S SCHAUMWEINE

BELL'S SEKT CHARDONNAY BRUT

Meisterliche Sektkultur aus erlesenen Chardonnay-Trauben! Am Gaumen schäumt das Ganze seidig auf und glänzt mit elegantem Körper, der einen staunen lässt. Super filigran mit feiner Cremigkeit, einem Hauch Würze und Mineralik und dem feinen Mousseaux.

BELL'S SEKT ROSÉ TROCKEN

Diese Cuveé ist mit unendlicher Geduld durch die erfahrenen Hände unserer Kellermeister gegangen. Jedem Detail, jeder Nuance gilt die ganze Aufmerksamkeit. Frischer, jugendlicher Duft und ein feines Mousseaux sind Kennzeichen dieses Sektes. Rundum ein harmonisch angerundeter Spitzensekt!



0,75L 26,00 €
0,20L 9,90 €

BELL'S WEINE

BELL'S LUGANA D.O.C. (2022)

Trebbiano de Soave
Agricola Brunello, Pozzolengo, Italien

0,75L 29,00 €

BELL'S VINO ROSSO D.O.C. (2021)

Merlot
Agricola Brunello, Pozzolengo, Italien

0,75L 34,00 €

