

VORSPEISEN

BURRATA (Mozzarella mit cremigem Sahnekern) 14,90€
Lauwarme Zwergtomaten / Basilikum / Olivenöl / Balsamico / Brot

CARPACCIO VOM REGIONALEN WEIDEOCHSEN 18,80€
Rucola / Parmesan / Zitronen Emulsion / Brot

BRESAOLA VOM JAPANISCHEN WAGYU RIND 21,90€
Wasabi Mayonnaise / geraspelttes gebeitzten Eigelb / Brot

TATAR VOM BAYRISCHEN WEIDERIND / Handgeschnitten (nicht gewolft) 19,90€
Ascheimer Bauern-Wachtelspiegelei / Senfkaviar / gepickelte Gurke / Trüffelmayonnaise / Brot

OKTOPUS GEGRILLT 18,80€
Gelbe Linsen / Kresse / Balsamico Reduktion

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

CHORIZO FLAMBIERT 9,80€
Hausgemachte Chorizo / Rum
Die Vorspeise wird am Lehm-Tischgrill mit Rum flambiert und mit Brot serviert.

BEEF RIB FINGERS U.S.D.A. PRIME BLACK ANGUS USA zzgl. Beilagen 29,90€
3-5 Spiesse, insgesamt ca. 500g. Grosse Vorspeise für 2-3 Personen
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. Nichts für Filet Esser!

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTEN

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



FOTO BEISPIEL:

- Tatar
- Oktopus
- 12er Chicken Wings

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE 7,90€
Wurzelgemüse / Rindfleischwürfel / Tageseinlage

TOMATENSUPPE 8,50€
Dreierlei Tomaten / Pesto

RAHMSÜPPCHEN VOM FRISCHEN PFIFFERLING ^{NEU} 8,90€
Pfifferlinge / Buttercroûtons

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	2,90€
+ ANDY'S HAUSGEMACHTER GEGRILLTER KÄSE	4,90€
+ MARINIERTER STREIFEN VON DER AUSGELÖSTEN HÄHNCHENKEULE	5,40€
+ GEBRATENE PILZE	7,90€
<i>Sojasauce, Limette, Knoblauch, Kräuter</i>	
+ GEBRATENE PFIFFERLINGE NEU	8,90€
<i>Hausgemachte Guanciale, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter</i>	
+ RINDFLEISCHSTREIFEN / RINDERFILETSPITZEN	9,90€
+ AUSGELÖSTE BLACK TIGER GARNELEN	9,90€
<i>in Kräuter-Knoblauch-Butter</i>	
+ 1 GANZE RIESENGARNELE (200g-250g) NEU	Preis pro Stück 15,90€
+ 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>	
zzgl. kleine Pommes (S) inkl. Ketchup, Mayonnaise oder Mix	4,50€

HAUPTSPEISEN

BELL'S CHILI CON CARNE <i>mit Brotkorb</i>	14,40€
<i>Separat serviert werden Jalapeños / Sauerrahm / frischer Koriander</i>	
BUFFALO CHICKEN WINGS <i>zzgl. Beilagen</i>	6er 10,90€ 12er 15,90€
<i>inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce <u>oder</u> Buffalo Chilli Sauce)</i>	
GESCHMORTE OCHSENBACKERL <i>zzgl. Beilagen (Tip: Kartoffelpüree)</i>	23,90€
<i>Rotweinsauce / Ofengemüse</i>	
RINDERFILETSPITZEN (ca.250g) <i>zzgl. Beilagen (Tip: Kartoffelpüree)</i>	33,30€
<i>In Cognac-Pfefferrahmsauce / gegrillte Tomate</i>	
SPARERIBS VOM BAYRISCHEN SCHWEIN <i>zzgl. Beilagen</i>	21,90€
<i>inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce <u>oder</u> Buffalo Chilli Sauce)</i>	
STEAKHOUSE BOLOGNESE	14,40€
<i>Spaghetti / selbstgewolfenes, regionales Rind / Love</i>	
BEEF RIB FINGERS U.S.D.A. PRIME BLACK ANGUS USA <i>zzgl. Beilagen</i>	29,90€
<i>(3-5 Spiesse, insgesamt ca. 500g)</i> <i>Zitronengras / Ingwer / Soja / Marinade</i>	

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 <i>zzgl. Beilagen</i>	20,90€
<i>Wakamesalz / Limette</i>	
ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN <i>zzgl. Beilagen</i>	19,90€
<i>Thymian / Knoblauch / Kräuterbutter</i>	
HUMMERSCHWANZ (1 Stück ca. 260g) <i>zzgl. Beilagen</i>	59,00€
<i>Knoblauch / Butter / Parmesan</i>	

STEAKHOUSE BURGER VOM 800° BEEFER

am **800°** New York Southbend Beefeer zubereitet.
Täglich frisch gewolfte Rind von der Hochrippe, Premiumqualität vom lokalen Weiderind

CHEESEBURGER

Butterbrioche / Irischer Blockcheddar / Tomate / Salat / Zwiebel /
Gewürzgurke / Bells Burger Sauce

200g MEDIUM 18,50€

200g WELL 18,50€

PORK RIB BURGER

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

17,90€

CHICKEN BURGER

Natur am 800° Beefeer gegrillt
Butterbrioche / saftige ausgelöste und marinierte Hähnchenkeule /
Tomate / Salat / Zwiebeln / Avocado Creme

15,90€

VEGGIE BURGER

Vollkornbrötchen / Andy's hausgemachter Grillkäse /
hausgemachtes Haferflocken-Gemüsepatty /
Tomate / Salat / Zwiebeln /

mit hausgemachtem Mango-Chutney 14,90€

mit hausgemachter Sour Cream ^{NEU} 14,90€

BELL'S POWER CHILLI BURGER (schon scharf)

Butterbrioche / 200g frisches Rindfleisch / saftige ausgelöste Spareribs /
doppelt Käse (Irischer Blockcheddar) / Speck / Jalapeños / Chilli-Mayonnaise

200g MEDIUM 22,90€

200g WELL 22,90€

BELL'S POWER CHILLI BEEF BURGER 100% Rindfleisch ^{NEU}

Butterbrioche / 2x 200g frisches Rindfleisch / Rinder-Bacon /
doppelt Käse (Irischer Blockcheddar) / Rinder-Bacon / Jalapeños / Chilli-Mayonnaise

2x200g MEDIUM 24,90€

2x200g WELL 24,90€

BELL'S NEW YORK STYLE BURGER ^{NEU}

Butterbrioche / 200g frisches Rindfleisch / 100g hausgemachtes Pastrami /
Sauerkraut / American Cheese / Salat / Gewürzgurke / Butterzwiebeln /
Honig-Senf Sauce

200g MEDIUM 25,50€

200g WELL 25,50€

TOPPINGS

BURNING CHEESE ^{NEU}

Geschmolzener Käse trifft Feuer. Der Käse wird direkt am Tisch flambiert und schmilzt spektakulär über den ganzen Burger - ein echtes Highlight für alle Käseliebhaber und für alle, die es heiß und extra cheesy mögen.

Flammender Käsegenuss pur - nur 7,90€

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	2,50€	Zwiebeln mit Butter	2,00€
Extra Jalapeños	2,00€	Andy's Grillkäse ^{NEU} (hausgemacht)	2,90€
Extra Pastrami ^{NEU} (hausgemacht)	6,50€	Make it Gold, 24 Karat Blattgold	19,90€



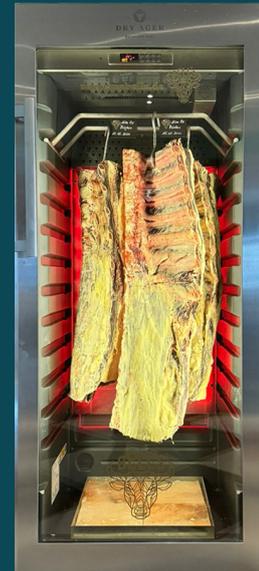
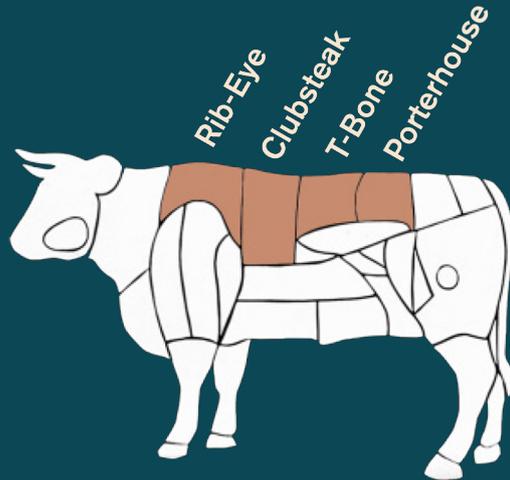
DRY AGED STEAKS

(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.

- DEXTER BIO RIND & WAGYU EMMERING WESTERBERGER, ALM OX (WECHSELND)

Egal ob Alm Ox, Dexter Bio-Rind oder Wagyu Emmering Westerberger - unsere Rinder wachsen auf heimischen Wiesen und Almen auf, wo sie langsam, artgerecht und garantiert ohne Gentechnik gefüttert werden. Dank der natürlichen Ernährung aus saftigen Gräsern und aromatischen Kräutern entwickeln sie in rund 26 Monaten eine feine Marmorierung und einen intensiven, zugleich zarten Geschmack. Besonders unsere Dexter Bio-Rinder - eine kleine, exklusive Rasse - stammen von einem persönlich bekannten, kleinen Züchter und genießen ein außergewöhnlich gutes Leben. Mit jeder Portion unterstützen Sie nicht nur nachhaltige Landwirtschaft und artgerechte Haltung, sondern tragen auch aktiv zum Erhalt der Natur bei. 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!



	ISMANINGER OX	ALTE „OMA“ KUH	ALM OX
PORTERHOUSE	1140g, 1140g, 1150g, 1190g, 1240g	790g, 1150g, 1230g, 1330g, 1420g	1120g, 1350g, 1370g, 1450g
T-BONE	410g, 410g, 420g, 430g, 450g, 460g, 470g, 500g, 590g	410g, 490g, 530g, 550g, 560g, 600g, 720g	420g, 430g, 490g, 550g, 590g, 630g, 650g, 720g
CLUBSTEAK	350g, 350g, 360g, 360g, 380g, 380g, 480g	320g, 330g, 330g, 380g, 410g, 410g, 510g	310g, 330g, 340g, 350g, 360g, 370g, 380g, 390g
RIB EYE	360g, 420g, 420g, 430g, 440g, 450g, 460g, 470g, 500g, 510g, 530g, 530g, 540g	260g, 270g, 310g, 410g, 430g, 450g, 480g, 480g, 500g, 510g, 510g, 510g, 540g	460g, 500g, 500g, 510g, 520g, 530g, 550g, 660g, 660g, 670g
JOHN STONE TOMAHAWK IRLAND		11,90 € pro 100g	900g, 1000g, 1100g, 1200g

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

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

150g
300g

19,90€
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 (ohne Knochen)

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**	16,90€

ROASTBEEF / RUMPSTEAK (ohne Knochen)

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

PORTERHOUSE, T-BONE & TOMAHAWK 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€
TOMAHAWK Irland / John Stone (Größen 900g, 1000g, 1100g, 1200g)	je 100g*	11,90€

*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 RIESENGARNELE (200g-250g)

je 15,90 €

MAKE IT GOLD 24K

24 KARAT ECHTER BLATTGOLDÜBERZUG

pro 50g Fleischgewicht 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.



BAUKASTENPRINZIP

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

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

BEILAGEN

POMMES	5,50€
SÜSSKARTOFFEL POMMES	6,50€
CHILI-CHEESE FRIES <i>Pommes, Jalapenos, Käsesauce</i>	7,90€
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€
PFIFFERLINGS-RISOTTO NEU	8,50€
GEBRATENE PFIFFERLINGE NEU <i>Hausgemachter Guanciale, Zwiebel, Knoblauch</i>	8,90€
GEBRATENE PILZE <i>Sojasauce, Limette, Knoblauch, Petersilie</i>	7,90€
CREMIGES KARTOFFELGRATIN	8,90€
MAC & CHEESE	7,50€
KRÄUTER KNOBLAUCHBAGUETTE	4,50€
„SURF YOUR TURF“ NEU <i>1 Stück Riesengarnele (200-250g)</i>	15,90€
BLACK TIGER GARNELEN <i>(ohne Schale) in Kräuter-Knoblauch Butter</i>	9,90€
CREMESPINAT <i>Butter, Knoblauch, Sahne</i>	5,90€
ZWIEBELRINGE	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	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	3,90€

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

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)

oder

TIP GARSTUFE NACH EMPFEHLUNG UNSERES FLEISCHSOMMELIERS TIP

(je nach Art & Fleischsorte der individuell ideale Gargrad)

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

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE <i>mit Eis der Saison vom Hallbergmooser Eismacher</i>	9,90€
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN <i>auf einem Himbeerspiegel mit frischen Früchten</i>	9,90€
BELL'S FR-UFO <i>schwebendes Butter-Brioche gefüllt mit Vanilleeis vom Hallbergmooser Eismacher und frischen Früchten, außen knusprig heiss & innen cremig kalt mit alkoholfreiem Cocos Shot</i>	8,90€
HEISSE LIEBE <i>Vanilleeis vom Hallbergmooser Eismacher mit heißen Himbeeren</i>	8,90€
FRISCHE MARINIERTE ERDBEEREN MIT PISTAZIEN TARTUFO NEU <i>Wahlweise mit Grand Marnier (mit Alkohol) <u>oder</u> ohne Alkohol</i>	9,90€
CHEESECAKE <i>mit Schokoladensauce, Himbeerparfait und marinierten Beeren</i>	10,40€
KÄSEAUSWAHL <i>mit Nüssen und Fruchtsenf</i>	12,90€
EIS DER SAISON oder VANILLEEIS <i>vom Hallbergmooser Eismacher, pro Kugel mit frischen Früchten garniert</i>	2,90€
AFFOGATO <i>Espresso mit Vanilleeis vom Hallbergmooser Eismacher</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 AUCH AUF DER
KLEINEN KARTE AM TISCH**

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:





DRINKS

APERITIF

SPRITZ 0,2l

8,50€

APEROL SPRITZ
APEROL RHABARBER SPRITZ
CAMPARI SPRITZ / ORANGE / SODA
HUGO
LILLET WILDBERRY
SARTI SPRITZ
LA DUCHESSA (THE DUKE, 100% Bio)
(Willkommene Abwechslung zu Aperol)

SPRITZ Alkoholfrei

7,90€

VIRGIN APEROL
VIRGIN HUGO
VIRGIN WILDBERRY

APERITIF COCKTAIL

15,90€

Happy Hour 10,90€

NEGRONI
DAIQUIRI **NEU**
PASSION MARGARITA **NEU**
LIMONCELLO TONIC **NEU**

DIGESTIF COCKTAIL

15,90€

Happy Hour 10,90€

ESPRESSO MARTINI
SMOKED OLD FASHION **NEU**
BAILEYS WHITE RUSSIAN **NEU**

HAUSGEMACHTES 0,4l

6,60€

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

SPARKLING

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 <i>Weingut Schneeberger, Südsteiermark (A)</i>	4,60€	8,50€
CHARDONNAY TROCKEN QBA <i>Dr. Bassermann-Jordan, Pfalz (D)</i>	4,80€	8,90€
BELL'S LUGANA D.O.C. (2024) ^{NEU} <i>Agricola Brunello, Pozzolengo, Italien, 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 <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€
BELL'S BRUNELLO NOÉ D.O.C. ^{NEU} <i>Merlot Agricola Brunello, Pozzolengo, Italien</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	0,3l	3,90€
RADLER VOM FASS	0,3l	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. (2024)

Trebbiano de Soave, Turbiana
Agricola Brunello, Pozzolengo, Italien

0,75L 29,00 €

BELL'S LUGANA PREMIUM D.O.C. (2024)

Trebbiano de Soave, Turbiana, Selection older vineyard
Agricola Brunello, Pozzolengo, Italien

0,75L 33,00 €

BELL'S BRUNELLO NOÉ D.O.C. (2021/22)

Merlot
Agricola Brunello, Pozzolengo, Italien

0,75L 34,00 €

BELL'S BRUNELLO 1930 PREMIUM D.O.C. (2020)

Cabernet Sauvignon
Agricola Brunello, Pozzolengo, Italien

0,75L 39,00 €

