



# 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	7,90€
<i>Pommes, Jalapenos, Käsesauce</i>	
Rosmarin Kartoffeln	5,50€
Regionale Ofenkartoffel	5,90€
<i>mit Sauerrahmdip</i>	
Munich Mash Kartoffelpüree	6,50€
<i>mit richtig viel Butter, Sahne, Frühlingslauch</i>	
Cremiges Spargelrisotto <b>NEU</b>	8,50€
Bayrischer Spargel „Polnische Art“ <b>NEU</b>	8,90€
<i>(3 Stück, Butterbrösel, gekochtes Ei, Petersilie)</i>	
Gebratene Pilze	7,90€
<i>Sojasauce, Limette, Knoblauch, Petersilie</i>	
Cremiges Kartoffelgratin	8,90€
Mac & Cheese	7,50€
Kräuter Knoblauchbaguette	4,90€
„Surf´your´Turf“	15,90€
<i>1 Stück Riesengarnele (200-250g)</i>	
Black Tiger Garnelen	9,90€
<i>(ohne Schale) in Kräuter-Knoblauch Butter</i>	
Cremespinat	5,90€
<i>Butter, Knoblauch, Sahne</i>	
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 vom gerösteten Knoblauch	3,90€
Bell's Burger Sauce	2,90€
Chimichurri	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

Geräuchertes Knochenmark & geflämme Chili Butter <b>NEU</b>	3,90€
Kräuterbutter	2,50€
Honig-Bourbon Butter	3,00€
Trüffelbutter	3,90€

## SONSTIGES

Fermentierter Pfeffer	2,00€
<i>grüne Pfefferkörner in Meersalz, im Mörser serviert</i>	
Heinz Ketchup (Heinz)	0,90€
Heinz Mayonnaise (Heinz)	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...**



## APERITIF

### SPRITZ 0,2l

8,90€

Aperol Spritz  
Aperol Rhabarber Spritz  
Campari Spritz  
Campari Orange  
Campari Soda  
Hugo  
Lillet Wildberry  
Limoncello Spritz **NEU**  
Sarti Spritz  
Sarti Maracuja Spritz **NEU**  
La Duchessa by The Duke (100% Bio)

### HAUSGEMACHTES 0,4l

6,90€

Eistee Apfel  
Eistee Orange  
Eistee Himbeer **NEU**  
Eistee Holunderblüte  
Eistee Mango  
Eistee Maracuja  
Eistee Pfirsich **NEU**  
Eistee Rhabarber  
Eistee Zitrone **NEU**  
Hibiskus-Limetten Limonade **NEU**  
Grapefruit-Rosmarin Limonade  
Gurken-Ingwer Limonade

### SPRITZ Alkoholfrei 0,2l

7,90€

Virgin Aperol  
Virgin Hugo  
Virgin Wildberry

### SPARKLING

Bell's Sekt Chardonnay Brut  
Bell's Sekt Rosé  
Bell's Sekt Alkoholfrei **NEU**

Flasche 0,20l 9,90€  
Flasche 0,75l 26,00€

### APERITIF COCKTAIL

15,90€

**Happy Hour 10,90€**

Negroni  
Passion Margarita

Moët & Chandon Brut

Flasche 0,20l 19,90€

### DIGESTIF COCKTAIL

15,90€

**Happy Hour 10,90€**

Espresso Martini  
Old Fashioned

**Entdecken Sie weitere Cocktails in  
unserer separaten Cocktailkarte  
direkt am Tisch.**



*Sämtliche Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer und enthalten kein Trinkgeld.  
Allergiker fragen bitte nach unserer Allergene- & Zusatzstoffkarte. Für ToGo Verpackung berechnen wir 0,50 €.*

## VORSPEISEN

<b>BURRATA</b> (Mozzarella mit cremigem Sahnekern) <i>Lauwarme Zwergtomaten / Basilikum / Olivenöl / Balsamico / Brot</i>	14,90€
<b>CARPACCIO VOM REGIONALEN WEIDEOCHSEN</b> <i>Rucola / Parmesan / Zitronen Emulsion / Brot</i>	18,80€
<b>SPARGELSALAT</b> <b>NEU</b> <i>Kirschtomaten / Kalamata Oliven / Frühlingslauch / Pastrami / Brot</i>	17,90€
<b>TATAR VOM BAYRISCHEN WEIDERIND</b> / Handgeschnitten (nicht gewolft) <i>Aschheimer Bauern-Wachtelspiegelei / Senfkaviar / gepickelte Gurke / Trüffelmayonnaise / Brot</i>	19,90€
<b>OKTOPUS GEGRILLT</b> <i>Gelbe Linsen / Kresse / Balsamico Reduktion</i>	18,80€
<b>BUFFALO CHICKEN WINGS</b> zzgl. Beilagen <i>inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce <u>oder</u> Buffalo Chili Sauce)</i>	6er 10,90€    12er 15,90€
<b>SPARERIBS VOM BAYRISCHEN SCHWEIN</b> zzgl. Beilagen <i>inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce <u>oder</u> Buffalo Chili Sauce)</i>	9,90€
<b>CHORIZO FLAMBIERT</b> <i>Hausgemachte Chorizo / Rum Am Lehmischgrill flambiert und mit Brot serviert</i>	9,80€
<b>BEEF RIB FINGERS U.S.D.A. PRIME BLACK ANGUS USA</b> zzgl. Beilagen <i>3-5 Spiesse, insgesamt ca. 500g. Grosse Vorspeise für 2-3 Personen Zitronengras / Ingwer / Soja / Marinade</i>	29,90€

Ein absoluter Special Cut für den echten Fleischfan. Zwischen den Rippen des Tieres versteckt sich ein ganz besonderes Stück. Fleisch mit Charakter: kräftig im Biss, saftig 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

<b>RINDERKRAFTBRÜHE</b> <i>Wurzelgemüse / Rindfleischwürfel / Tageseinlage</i>	7,90€
<b>TOMATENSUPPE</b> <i>Dreierlei Tomaten / Pesto</i>	8,50€
<b>KLASSISCHES SPARGELCREMESÜPPCHEN</b> <b>NEU</b> <i>Spargelstücke / Butter-Croûtons</i>	9,40€

## SALATE

<b>GEMISCHTER SALAT</b> <i>Rohkostsalate / Blattsalat / Hausdressing</i>	10,90€
<b>CAESAR SALAT</b> <i>Romana Salat / Parmesan / Butter-Croûtons / Anchovis (Sardellen)</i>	13,90€
<b>EISBERGSCHIFF</b> <i>Blauschimmelkäse / Speck / Tomatenwürfel / Hausdressing</i>	13,90€
<b>BELL'S GROSSE GOURMET SALATPLATTE</b> <i>Rohkostsalate / Blattsalat / Hausdressing / Kerne / Butter-Croûtons</i>	15,90€

PIMP YOUR SALAD	+ 1/2 AVOCADO IN SCHEIBEN	2,90€
	+ ANDY'S HAUSGEMACHTER GEGRILLTER KÄSE	4,90€
	+ MARINIERTE STREIFEN VON DER AUSGELÖSTEN HÄHNCHENKEULE	5,40€
	+ GEBRATENE PILZE <i>Sojasauce / Limette / Knoblauch / Kräuter</i>	7,90€
	+ BAYRISCHER SPARGEL „POLNISCH“ <b>NEU</b> <i>Butterbrösel / gekochtes Ei / Petersilie</i>	3 Stangen 8,90€
	+ RINDFLEISCHSTREIFEN / RINDERFILETSPITZEN	9,90€
	+ AUSGELÖSTE BLACK TIGER GARNELEN <i>in Kräuter-Knoblauch-Butter</i>	9,90€
	+ 1 GANZE RIESENGARNELE (200g-250g) <i>Wakamesalz / Limette</i>	Preis pro Stück 15,90€
+ LACHS- & ZANDERFILET VOM GRILL	14,90€	

## KINDERGERICHTE

( FÜR KINDER BIS 12 JAHRE UND SENIOREN )

<b>ICH WEISS NICHT / I DON'T KNOW</b> <i>Spaghetti Bolognese</i>	9,90€
<b>IST MIR EGAL / I DON'T CARE</b> <i>Cheeseburger klein (120g Beef)</i>	10,90€
<b>HAB KEINEN HUNGER / I'M NOT HUNGRY</b> <i>Pork Rib Burger klein</i>	10,90€
<b>ICH WILL DAS NICHT / I DON'T WANT THAT</b> <i>Chicken Wings 6er inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce, Ketchup oder Mayonnaise)</i>	9,90€
<b>IRGENDWAS / ANYTHING</b> <i>Spare Ribs inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce, Ketchup oder Mayonnaise)</i>	9,90€
<b>zzgl. kleine Pommes (S) inkl. Ketchup, Mayonnaise oder Mix</b>	4,90€

## HAUPTSPEISEN

<b>BELL'S CHILI CON CARNE</b> <i>mit Brotkorb</i>	15,90€
<i>Separat serviert werden Jalapeños / Sauerrahm / frischer Koriander</i>	
<b>BUFFALO CHICKEN WINGS</b> <i>zzgl. Beilagen</i>	<b>6er 10,90€</b> <b>12er 15,90€</b>
<i>inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce <u>oder</u> Buffalo Chili Sauce)</i>	
<b>GESCHMORTE OCHSENBACKERL</b> <i>zzgl. Beilagen (Tip: Kartoffelpüree)</i>	23,90€
<i>Rotweinsauce / Ofengemüse</i>	
<b>RINDERFILETSPITZEN</b> (ca.250g) <i>zzgl. Beilagen (Tip: Kartoffelpüree)</i>	33,30€
<i>In Cognac-Pfefferrahmsauce / gegrillte Tomate</i>	
<b>SPARERIBS VOM BAYRISCHEN SCHWEIN</b> <i>zzgl. Beilagen</i>	21,90€
<i>inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce <u>oder</u> Buffalo Chili Sauce)</i>	
<b>STEAKHOUSE BOLOGNESE</b>	15,90€
<i>Spaghetti / selbstgewolfenes, regionales Rind / Love</i>	
<b>SPAGHETTI BÄRLAUCH PESTO</b> <b>NEU</b>	17,90€
<i>Black Tiger Garnelen / Spargel / Kirschtomate / Pinienkerne</i>	
<b>BEEF RIB FINGERS U.S.D.A. PRIME BLACK ANGUS USA</b> <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 Fleischfan. Zwischen den Rippen des Tieres versteckt sich ein ganz besonderes Stück. Fleisch mit Charakter: kräftig im Biss, saftig durchwachsen und perfekt marmoriert. Ein echter Geheimtipp. Nichts für Filet Esser!

## FISCH

<b>LACHSFILET VOM GRILL</b> <i>zzgl. Beilagen</i>	20,90€
<i>Wakamesalz / Limette</i>	
<b>ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN</b> <i>zzgl. Beilagen</i>	19,90€
<i>Thymian / Knoblauch / Kräuterbutter</i>	
<b>HUMMERSCHWANZ</b> ( 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-Gemüsepaty /  
Tomate / Salat / Zwiebeln /

mit hausgemachtem Mango Chutney 14,90€

mit hausgemachter Sour Cream **NEU** 14,90€

## BELL'S POWER CHILI BURGER (schon scharf)

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

200g MEDIUM 22,90€

200g WELL 22,90€

## BELL'S POWER CHILI BEEF BURGER 100% Rindfleisch **NEU**

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

2x200g MEDIUM 24,90€

2x200g WELL 24,90€

## BELL'S NEW YORK STYLE BURGER **NEU**

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

200g MEDIUM 25,90€

200g WELL 25,90€

## 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 <b>NEU</b> (hausgemacht)	2,90€
Extra Pastrami <b>NEU</b> (hausgemacht)	6,50€	Make it Gold, 24 Karat Blattgold	19,90€



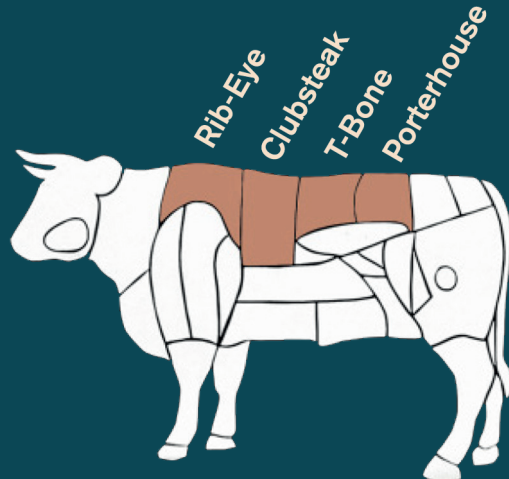
# DRY AGED STEAKS

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

**REGIONALES FLECKVIEH VOM WEIDERIND  
MINDESTENS 6 WOCHEN GEREIFT**

Der vollständig ausgereifte Rücken wird in Scheiben gesägt und bietet dadurch verschiedenste Cuts in unterschiedlichen Gewichtsklassen.

Sowohl der Reife- als auch der Grillprozess erfolgen am Knochen.  
Unsere Steaks liegen zwischen 250 g und 1,6 kg mit einem natürlichen Knochenanteil von ca. 5-10 %.



## VON DER REIFE BIS ZUM GAST...

DER WERDEGANG UNSERER PREMIUM-CUTS (bei ca. 4 cm 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



### 4. OFEN

Für ca. 15 Minuten bei ca. 160°C



### 5. WÄRMELAMPE

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



### 6. BEEFER

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



### 7. ANGERICHTET

Nach ca. 35 Minuten kann das  
Steak serviert werden



# BESTELLVORGANG



## 1. WÄHLEN SIE IHR STEAK AUS FOLGENDEN RINDERN:

### - BAYRISCHER OCHSE

Unser Ochsenfleisch stammt aus ausgewählten, regionalen Betrieben mit höchstem Anspruch an Qualität und artgerechte Tierhaltung. Die Tiere wachsen langsam, in Ruhe und unter optimalen Bedingungen heran – begleitet von natürlicher Fütterung, die eine besonders feine Marmorierung und außergewöhnliche Zartheit entstehen lässt. In unseren Reifeschränken entfaltet das Fleisch sein volles Potenzial: charakteristische Tiefe, intensives Aroma und eine beeindruckende Struktur. Jede Auswahl erfolgt mit größter Sorgfalt – für ein kompromissloses Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau, das jeden Biss zu etwas Besonderem macht.

### - 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.

### - wechselnd DEXTER BIO RIND & WAGYU EMMERING WESTERBERGER, ALM OX, etc.

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 der Vielfalt unserer Steak-Auswahl überraschen!



	ISMANINGER OX	ALTE „OMA“ KUH	ALM OX
<b>DRY AGE PORTERHOUSE</b>	1140g, 1140g, 1150g, 1190g, 1240g	790g, 1150g, 1230g, 1330g, 1420g	1120g, 1350g, 1370g, 1450g
<b>T-BONE</b>	410g, 410g, 420g, 430g, 450g, 460g, 470g, 500g, 590g	410g, 490g, 530g, 550g, 560g, 600g, 720g	420g, 430g, 490g, 550g, 590g, 630g, 650g, 720g
<b>CLUBSTEAK</b>	350g, 350g, 360g, 360g, 380g, 380g, 480g	320g, 330g, 330g, 380g, 410g, 410g, 510g	310g, 330g, 340g, 350g, 360g, 370g, 380g, 390g
<b>RIB EYE</b>	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
	<b>JOHN STONE TOMAHAWK IRLAND</b>		
		1190g € 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 % 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 etwa zwei bis drei Wochen, meist in einem dunklen Raum.

Diese Methode sorgt für eine gleichmäßige Reifung und erhält die natürliche Feuchtigkeit im Fleisch – so bleibt es besonders saftig. Wet Aged Fleisch ist der gängige 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 ARGENTINIEN / Angus	ca. 250g*	39,90€
FILET BAYERN / Fleckvieh (21 Tage Short Dry Age)	ca. 250g*	41,90€
FILET IRLAND / Hereford (21 Tage Short Dry Age)	ca. 250g*	44,90€
FILET AUSTRALIEN / Black Angus / Platin Label, MS3+	ca. 250g*	52,90€
FILET JAPAN / Wagyu / Platin Label A5	je 50g**	29,90€

## RIB-EYE / ENTRECÔTE (ohne Knochen)

RIB-EYE ARGENTINIEN / Angus	ca. 330g*	36,90€
RIB-EYE AUSTRALIEN / Black Angus	ca. 330g*	47,90€
RIB-EYE EMMERING <sup>TIP</sup> / Regionales Wagyu Westerberger MS 6/7	je 50g**	16,90€

## ROASTBEEF / RUMPSTEAK (ohne Knochen)

ROASTBEEF ARGENTINIEN / Angus	ca. 330g*	34,90€
ROASTBEEF AUSTRALIEN / Black Angus / Platin Label, MS3+	ca. 330g*	45,90€
ROASTBEEF JAPAN / Wagyu / Platin Label A5 (mind. 200g)	je 50g**	26,90€
ROASTBEEF EMMERING <sup>TIP</sup> / 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*	68,90€
TOMAHAWK Irland / John Stone (Größen 900g, 1000g, 1100g, 1200g)	je 100g*	13,90€

\*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 €  
ECHTER KAVIAR FRANKREICH (Dose 15g) <sup>NEU</sup> je 33,30 €

### 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.



# SHARING IS CARING...

**MACHEN SIE IHR DINNER ZU EINEM ERLEBNIS!**

**BELL'S GEMISCHTE PLATTEN SIND IDEAL FÜR GÄSTE, DIE GERNE PROBIEREN  
(auf Wunsch auch für Vor- oder Nachspeise)**

Stellen Sie sich für beliebig viele Personen genau das zusammen, worauf Sie Lust haben:  
Vergleichen Sie den Geschmack unserer Ochsen mit dem der „Oma“, erleben Sie den Unterschied zwischen Dry Age und Wet Age oder gönnen Sie jedem ein Stück Wagyu zum Probieren.

Unser Team berät Sie gerne bei der Auswahl von Fleisch und Menge  
und steht Ihnen jederzeit für Fragen zur Verfügung.

Beilagen und Saucen servieren wir in Schälchen – perfekt für ein geselliges Probiererlebnis.  
Bei unterschiedlichen Garstufen bringen wir Ihnen gerne einen heißen Stein an den Tisch, auf dem Sie Ihr Fleisch nach Wunsch selbst nachgaren können.

## 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 Schimmelpilze, die das Fleisch ungenießbar bis gefährlich machen. Deshalb braucht es einen Raum, dessen Klima sich exakt kontrollieren lässt.

## DESSERT

<b>CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE</b> <i>mit Eis der Saison vom Hallbergmooser Eismacher</i>	<b>9,90€</b>
<b>LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN</b> <i>auf einem Himbeerspiegel mit frischen Früchten</i>	<b>9,90€</b>
<b>BELL'S FR-UFO</b> <i>schwebendes Butter-Brioche gefüllt mit Vanilleeis vom Hallbergmooser Eismacher und frischen Früchten, außen knusprig heiss &amp; innen cremig kalt mit alkoholfreiem Kokos-Shot</i>	<b>9,90€</b>
<b>HEISSE LIEBE</b> <i>Vanilleeis vom Hallbergmooser Eismacher mit heißen Himbeeren</i>	<b>9,90€</b>
<b>FRISCHE MARINIERTER ERDBEEREN MIT PISTAZIEN TARTUFO</b> <b>NEU</b> <i>Wahlweise mit Grand Marnier (mit Alkohol) <u>oder</u> ohne Alkohol</i>	<b>9,90€</b>
<b>CHEESECAKE</b> <i>mit Schokoladensauce, Himbeerparfait und marinierten Beeren</i>	<b>10,90€</b>
<b>KÄSEAUSSWAHL</b> <i>Variation aus fünf erlesenen Käsesorten, serviert mit Nüssen, Fruchtsenf und frischem Brot</i>	<b>12,90€</b>
<b>EIS DER SAISON</b> oder <b>VANILLEEIS</b> <i>vom Hallbergmooser Eismacher, pro Kugel mit frischen Früchten garniert</i>	<b>2,90€</b>
<b>AFFOGATO</b> <i>Espresso mit Vanilleeis vom Hallbergmooser Eismacher</i>	<b>6,90€</b>
<b>DESSERTVARIATION AUF DEM BRETT, AB 2 PERSONEN</b> <i>z.B. Cheesecake, Schokoküchlein, verschiedene Mousse im Glas, Eis, Früchte. Zusammenstellung kann je nach Bestand variieren.</i>	<i>pro Person</i> <b>13,90€</b>
<b>TELLERGELD</b> ( <i>für selbst mitgebrachte Kuchen</i> )	<i>pro Person</i> <b>2,90€</b>

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



*DRINKS*

## APERITIF

### SPRITZ 0,2l

8,90€

Aperol Spritz  
Aperol Rhabarber Spritz  
Campari Spritz  
Campari Orange  
Campari Soda  
Hugo  
Lillet Wildberry  
Limoncello Spritz **NEU**  
Sarti Spritz  
Sarti Maracuja Spritz **NEU**  
La Duchessa by The Duke (100% Bio)

### HAUSGEMACHTES 0,4l

6,90€

Eistee Apfel  
Eistee Orange  
Eistee Himbeer **NEU**  
Eistee Holunderblüte  
Eistee Mango  
Eistee Maracuja  
Eistee Pfirsich **NEU**  
Eistee Rhabarber  
Eistee Zitrone **NEU**  
Hibiskus-Limetten Limonade **NEU**  
Grapefruit-Rosmarin Limonade  
Gurken-Ingwer Limonade

### SPRITZ Alkoholfrei 0,2l

7,90€

Virgin Aperol  
Virgin Hugo  
Virgin Wildberry

### SPARKLING

Bell's Sekt Chardonnay Brut  
Bell's Sekt Rosé  
Bell's Sekt Alkoholfrei **NEU**

Flasche 0,20l 9,90€

Flasche 0,75l 26,00€

### APERITIF COCKTAIL

15,90€

**Happy Hour 10,90€**

Negroni  
Passion Margarita

Moët & Chandon Brut

Flasche 0,20l 19,90€

### DIGESTIF COCKTAIL

15,90€

**Happy Hour 10,90€**

Espresso Martini  
Old Fashioned

Entdecken Sie weitere Cocktails in  
unserer separaten Cocktaillkarte  
direkt am Tisch.



## OFFENE WEISSWEINE

	0,1l	0,2l
<b>GRÜNER VELTLINER QUW NÖ</b> <i>Aigner, Weinviertel (A)</i>	3,90€	6,90€
<b>SAUVIGNON BLANC DAC</b> <i>Weingut Schneeberger, Südsteiermark (A)</i>	4,90€	8,90€
<b>CHARDONNAY TROCKEN QBA</b> <i>Dr. Bassermann-Jordan, Pfalz (D)</i>	4,90€	8,90€
<b>BELL'S LUGANA D.O.C. (2024) <sup>NEU</sup></b> <i>Agricola Brunello, Pozzolengo, Italien, Lombardei (I)</i>	4,90€	8,90€

## OFFENE ROTWEINE

<b>PRIMITIVO DI SALENTO IGT</b> <i>Cantina Botter, Apulien (I)</i>	3,90€	6,90€
<b>„CECIOS“ CRIANZA RIOJA DOCA</b> <i>Bodegas Marqués, Rioja (ES)</i>	4,90€	8,90€
<b>TATONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</b> <i>Cantine Spinelli, Abruzzen (I)</i>	4,90€	8,90€
<b>„URSPRUNG“ CUVÉE TROCKEN QBA</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser Schneider, Pfalz (D)</i>	4,90€	8,90€
<b>BELL'S BRUNELLO NOÉ D.O.C. <sup>NEU</sup></b> <i>Merlot Agricola Brunello, Pozzolengo, Italien</i>	4,90€	8,90€

## OFFENER ROSÉWEIN

<b>BARDOLINO CHIARETTO DOC</b> <i>Lenotti, Venetien (I)</i>	4,90€	8,90€
--	-------	-------

## WEINSCHORLE

	0,2l	0,4l
<b>WEINSCHORLE WEISS</b>	5,90€	8,90€
<b>WEINSCHORLE ROT</b>	5,90€	8,90€
<b>WEINSCHORLE ROSÉ</b>	5,90€	8,90€

## SOFTGETRÄNKE

	0,2l	0,4l
HAUSGEMACHTER EISTEE		6,90€
<i>Apfel, Pfirsich, Himbeer, Zitrone, Mango, Maracuja, Rhabarber, Orange oder Holunderblüte</i>		
HAUSGEMACHTE GRAPEFRUIT-ROSMARIN LIMONADE		6,90€
HAUSGEMACHTE GURKEN-INGWER LIMONADE		
HAUSGEMACHTE HIBISKUS-LIMETTEN LIMONADE <b>NEW</b>		
SCHORLEN		
<i>Apfel, Orange, Johannisbeernektar, Mango, Maracuja, Rhabarber</i>	3,95€	4,90€
SÄFTE		
<i>Apfel, Orange, Johannisbeernektar, Mango, Maracuja, Rhabarber</i>	3,95€	5,90€
SPEZI / LIMONADE WEISS	3,95€	4,90€
COCA COLA / LIGHT / ZERO	Flasche 0,2l	3,95€
FANTA	Flasche 0,2l	3,95€



## MINERALWASSER

TAFELWASSER SPRITZIG & STILL	0,2l	3,00€
TAFELWASSER SPRITZIG & STILL	0,4l	3,95€
MINERALWASSER AQUA MORELLI <i>(mit Kohlensäure)</i>	0,75l	8,50€
MINERALWASSER AQUA MORELLI <i>(ohne Kohlensäure)</i>	0,75l	8,50€



A C Q U A  
MORELLI

## BIERE (SCHWEIGER)

HELLES VOM FASS	0,5l	4,95€
PILS	0,3l	4,40€
WEISSBIER VOM FASS	0,5l	4,95€
DUNKLES WEISSBIER	0,5l	4,95€
ALKOHOLFREIES WEISSBIER	0,5l	4,95€
LEICHTES WEISSBIER	0,5l	4,95€
COLA-WEISSBIER	0,5l	4,95€
RUSSN ( <i>Weissbier mit Zitronenlimonade</i> )	0,5l	4,95€
RADLER	0,5l	4,95€
DUNKLES BIER	0,5l	4,95€
ALKOHOLFREIES BIER	0,5l	4,95€
HELLES VOM FASS	0,3l	3,95€
RADLER VOM FASS	0,3l	3,95€

## HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE	TASSE	3,95€
AMERICANO	TASSE	3,95€
KAFFEE ENTKOFFINIERT <b>NEW</b>	TASSE	3,95€
MILCHKAFFEE	TASSE	4,95€
ESPRESSO	TASSE	3,95€
ESPRESSO MACCHIATO	TASSE	3,95€
DOPPELTER ESPRESSO	TASSE	4,95€
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	TASSE	4,95€
CAPPUCCINO	TASSE	4,95€
LATTE MACCHIATO	GLAS	4,95€
GRÜNER TEE	KÄNNCHEN	4,95€
PFEFFERMINZTEE	KÄNNCHEN	4,95€
SCHWARZTEE	KÄNNCHEN	4,95€
FRÜCHTETEE	KÄNNCHEN	4,95€
FRISCHER INGWERTEE	KÄNNCHEN	4,95€



## 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 €

