



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, Zwiebeln, 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 Waldpilz-Risotto NEU	8,50€
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**

Knochenmark & geflämmte Chili Butter	3,90€
<i>geräuchert</i>	
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

TIPP GARSTUFE NACH EMPFEHLUNG UNSERES FLEISCHSOMMELIERS TIPP

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

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€
GEFLÄMMTES ROTE BEETE CARPACCIO NEU <i>Ziegenkäse Crumble / Karamellisierte Walnüsse / Zitrone / Honig / Brot</i>	15,80€
TATAR VOM BAYRISCHEN WEIDERIND / Handgeschnitten (nicht gewolft) <i>Aschheimer 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 Chili Sauce)</i>	6er 10,90€ 12er 15,90€
SPARERIBS VOM BAYRISCHEN SCHWEIN zzgl. Beilagen <i>inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce <u>oder</u> Buffalo Chili Sauce)</i>	9,90€
CHORIZO FLAMBIERT <i>Hausgemachte Chorizo / Rum</i> <i>Am Lehmischgrill 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 Charakter: kräftig im Biss, saftig 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 HEIMISCHEN KÜRBIS NEU <i>Steirisches Kernöl / geröstete Kürbiskerne</i>	8,90€

SALATE

GEMISCHTER SALAT	10,90€
<i>Rohkostsalate / Blattsalat / Hausdressing</i>	
CAESAR SALAT	13,90€
<i>Romana Salat / Parmesan / Butter-Croûtons / Anchovis (Sardellen)</i>	
FELDSALAT NEU	13,90€
<i>Croûtons / hausgemachter Guanciale / Kartoffel-Knoblauch Dressing</i>	
BELL'S GROSSE GOURMET SALATPLATTE	15,90€
<i>Rohkostsalate / Blattsalat / Hausdressing / Kerne / Butter-Croûtons</i>	

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	7,90€	
	<i>Sojasauce / Limette / Knoblauch / Kräuter</i>		
	+ RINDFLEISCHSTREIFEN / RINDERFILETSPITZEN	9,90€	
	+ AUSGELÖSTE BLACK TIGER GARNELEN	9,90€	
	<i>in Kräuter-Knoblauch-Butter</i>		
	+ 1 GANZE RIESENGARNELE (200g-250g)	Preis pro Stück 15,90€	
	+ LACHS- & ZANDERFILET VOM GRILL	14,90€	
	<i>Wakamesalz / Limette</i>		

KINDERGERICHTE

(FÜR KINDER BIS 12 JAHRE UND SENIOREN)

ICH WEISS NICHT / I DON'T KNOW	9,90€
<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 inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce, Ketchup oder Mayonnaise)</i>	
IRGENDWAS / ANYTHING	9,90€
<i>Spare Ribs inkl. 1 Sauce (Asia Sweet Sauce, BBQ Sauce, Ketchup oder Mayonnaise)</i>	
<u>zzgl. kleine Pommes (S) inkl. Ketchup, Mayonnaise oder Mix</u>	<u>4,90€</u>

HAUPTSPEISEN

BELL'S CHILI CON CARNE mit Brotkorb 15,90€
Separat serviert werden Jalapeños / Sauerrahm / frischer Koriander

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

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

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

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

STEAKHOUSE BOLOGNESE 15,90€
Spaghetti / selbstgewolfte, regionales Rind / Love

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 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

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.

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° Beefer 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 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 NEU (hausgemacht)	2,90€
Extra Pastrami NEU (hausgemacht)	6,50€	Make it Gold, 24 Karat Blattgold	19,90€



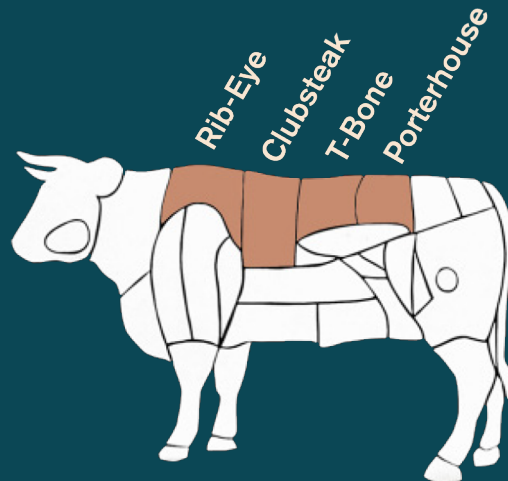
DRY AGED STEAKS

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

**REGIONALES FLECKVIEH VOM WEIDERIND
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

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

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!



DRY AGE	ISMANINGER OX		ALTE „OMA“ KUH		ALM OX	
	PORTERHOUSE	T-BONE	CLUBSTEAK	RIB EYE	PORTERHOUSE	T-BONE
	1140g, 1140g, 1150g, 1190g, 1240g	410g, 410g, 420g, 430g, 450g, 460g, 470g, 500g, 590g	350g, 350g, 360g, 360g, 380g, 380g, 480g	360g, 420g, 420g, 430g, 440g, 450g, 460g, 470g, 500g, 510g, 530g, 530g, 540g	790g, 1150g, 1230g, 1330g, 1420g	410g, 490g, 530g, 550g, 560g, 600g, 720g
	17,90 € pro 100g	17,90 € pro 100g	16,90 € pro 100g	18,90 € pro 100g	18,90 € pro 100g	17,90 € pro 100g
	1120g, 1350g, 1370g, 1450g	420g, 430g, 490g, 550g, 590g, 630g, 650g, 720g	310g, 330g, 340g, 350g, 360g, 370g, 380g, 390g	460g, 500g, 500g, 510g, 520g, 530g, 550g, 660g, 660g, 670g		
	18,90 € pro 100g	18,90 € pro 100g	18,90 € pro 100g	18,90 € pro 100g		
	JOHN STONE TOMAHAWK IRLAND		900g, 1000g, 1100g, 1200g			
	11,90 € pro 100g					

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*	53,90€
FILET JAPAN / Wagyu / Platin Label A5 (mind. 100g)	je 50g**	29,90€

RIB-EYE / ENTRECÔTE (ohne Knochen)

RIB-EYE ARGENTINIEN / Angus	ca. 330g*	36,90€
RIB-EYE AUSTRALIEN / Black Angus	ca. 330g*	48,90€
RIB-EYE EMMERING ^{TIP} / 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. 100g)	je 50g**	26,90€
ROASTBEEF EMMERING ^{TIP} / Region. Wagyu Westerberger MS 6/7	je 50g**	16,90€
ROASTBEEF IRISH ^{NEU} / John Stone Hereford (21 Tage Short Dry Age)	ca. 330g*	47,90€

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€

DIE LUXURIÖSE WÜRZE FÜR IHR STEAK...

UNSER GENUSS-TIPP: KAVIAR STATT SALZ

ECHTER KAVIAR FRANKREICH (Dose 15g) ^{NEU} je 33,30 €

Direkt auf dem Steak genießen - für die perfekte salzige Note.

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€



*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.

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

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 Kokos-Shot</i>		9,90€
HEISSE LIEBE <i>Vanilleeis vom Hallbergmooser Eismacher mit heißen Himbeeren</i>		9,90€
APFELSTRUDEL NEU <i>mit Vanilleeis vom Hallbergmooser Eismacher und Schlagsahne</i>		9,90€
APFELPOMMES NEU <i>mit Zimt-Zucker und Vanilledip</i>		9,90€
CHEESECAKE <i>mit Schokoladensauce, Himbeerparfait und marinierten Beeren</i>		10,90€
KÄSEAUSSWAHL <i>Variation aus fünf erlesenen Käsesorten, serviert mit Nüssen, Fruchtsenf und frischem Brot</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>		6,90€
DESSERTVARIATION AUF DEM BRETT, AB 2 PERSONEN <i>z.B. Cheesecake, Schokoküchlein, verschiedene Mousses 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*



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 Cocktailkarte
direkt am Tisch.



OFFENE WEISSWEINE

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

OFFENE ROTWEINE

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

OFFENER ROSÉWEIN

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

WEINSCHORLE

	0,2l	0,4l
WEINSCHORLE WEISS	5,90€	8,90€
WEINSCHORLE ROT	5,90€	8,90€
WEINSCHORLE ROSÉ	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 NEW		
SCHORLEN		
<i>Apfel, Orange, Johannisbeernektar, Mango, Maracuja, Rhabarber</i>		
SÄFTE		
<i>Apfel, Orange, Johannisbeernektar, Mango, Maracuja, Rhabarber</i>		
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 ENTKOFFEINIERT NEW	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 Cuvée 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 €

