

## „Baukastenprinzip“

Stellen Sie sich zusammen, auf was Sie Lust haben...  
Fleisch oder Fisch, Beilage(n) und Sauce(n)

### Vorspeisen *Starters*

Burrata (Mozarella mit cremigen Sahnekern) 10,90 €  
Zwergetomate | Basilikum | Olivenöl | Balsamico  
*Burrata - Dwarf tomato | Basil | Olive oil | Balsamic vinegar*

Carpaccio vom regionalen Weideochsen 12,90 €  
Rucola | Parmesan | Zitronen Emulsion  
*Carpaccio of Ox - Rocket | Parmesan | Lemon emulsion*

Tatar vom lokalen Weiderind 15,90 €  
Wachtelspiegelei | Senfkaviar | gepickelte Gurke  
*Cattle tartare - baby corn | Mustard caviar | pickled cucumber*

Gegrillter Oktopus 14,90 €  
Gelbe Linsen | Kresse | Balsamico Reduktion  
*Grilled octopus - Yellow lenses | Cress | Balsamic reduction*

Beef Rib Fingers Black Angus Australien 21,90 €  
(3 Spiesse, ca. 500g) Für 2 Personen oder als Hauptgang  
Zitronengras | Ingwer | Soja | Marinade  
Ein absoluter Special Cut für den echten Fleischfan.  
Zwischen den Rippen des Tieres versteckt sich ein ganz  
besonderes Stück. Perfekt marmoriert, ein echter Geheimtipp.

zzgl. Beilagen



## Suppen Soups

Rinderkraftbrühe Wurzelgemüse   Rindfleischwürfel   Tageseinlage <i>Beef consommé - Root vegetables   Beef cubes   Daily insert</i>	5,90 €
Tomatensuppe Dreierlei Tomaten   Pesto <i>Tomatosoup - Three kinds of tomatoes   Pesto</i>	5,90 €
Kürbissuppe Orange   Ingwer   Curry <i>Pumpkin soup - Orange   Ginger   Curry</i>	6,90 €

## Salate

Gemischter Salat Rohkostsalate   Blattsalat   Hausdressing <i>Mixed salad - Raw vegetable salads   Leaf lettuce   House dressing</i>	8,90 €
Ceasar Salat Romana Salat   Parmesan   Croutons   Anchovis	12,40 €
Eisbergschiff Blauschimmelkäse   Speck   Tomatenwürfel <i>Iceberg ship - Blue cheese   Bacon   Diced tomatoes</i>	8,90 €
Bell's Gourmet Salat Rohkostsalate   Blattsalat   Hausdressing   Kerne <i>Bell's gourmet salad - Raw vegetable salads   Leaf lettuce   House dressing</i>	9,90 €
- mit gegrilltem Halloumi Käse	3,90 €
- mit marinierten Streifen von der Hähnchenbrust <i>with marinated strips from the chicken breast</i>	3,90 €
- mit Rindfleischstreifen <i>with strips of beef</i>	6,90 €
- mit Black Tiger Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Butter <i>with black tiger prawns in herb and garlic butter</i>	7,90 €

## Hauptspeisen Main Course

Bell's Chilli con Carne Jalapenos   Sauerrahm   frischer Koriander	8,90 €
Buffalo Chicken Wings 6er   12er Asia Sauce   Buffalo Chilli Sauce <i>Buffalo Chicken Wings 6   12 - Asia and hot sauce</i>	6,90 €   11,90 € zzgl. Beilagen
Geschmortes Irisches Ochsenbackerl <b>NEU</b> Rotweinsauce   Ofengemüse	19,90 € zzgl. Beilagen
Spare Ribs Sweet Sauce   BBQ Sauce	16,80 € zzgl. Beilagen
Steakhouse Bolognese Spaghetti   Parmesan   Love	10,90 €
Spaghetti Pesto Black Tiger Garnelen   Basilikumpesto   Zwergtomate   Pinienkerne <i>Spaghetti - Black Tiger Prawns   Basil pesto   Cherry tomato   Pine nuts</i>	14,20 €
Beef Rib Fingers Black Angus Australien (3 Spieße, 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. Perfekt marmoriert, ein echter Geheimtipp.	21,90 € zzgl. Beilagen



## Fisch Fish

Lachsfilet vom Grill Wakamesalz   Limette <i>Grilled salmon fillet - Wakame salt   Lime</i>	16,50 € zzgl. Beilagen
Zanderfilet auf der Haut gebraten Aromaten   Kräuterbutter <i>Pikeperch fillet fried on the skin - Aromatics   Herb butter</i>	14,90 € zzgl. Beilagen

## Garstufen

# WetAged

Steaks **Wet Aged** vom 800° New York Southbend Beefer

### Black Angus | Färse | Gras Feed

Argentinisches Rinderfilet	ca. 220g	32,00 €
Argentinisches Roastbeef	ca. 330g	28,00 €
Argentinisches Rib-Eye (Entrecôte)	ca. 330g	28,00 €
US Prime Beef Porterhouse	ca. 1200g	114,00 €
US Prime Beef T-Bone	ca. 600g	54,00 €
Australisches Roastbeef	ca. 330g	30,00 €

### Fleckvieh | Färse | Gras Feed

Bayrisches Färsenfilet	ca. 250g	26,00 €
Irland Herford Porterhouse	ca. 800g	59,50 €
Irland John Stone Rinderfilet	ca. 250g	38,00 €

# DryAged

Steaks **Dry-Aged** (aus den eigenen Reifeschränken) vom 800° New York Southbend Beefer

Unsere aktuellen Stücke aus den eigenen DryAge Reifeschränken vom Bayrischen Fleckvieh Weiderind Reifezeit mindestens 6 Wochen. Der komplett gereifte Rücken wird in Scheiben gesägt, dadurch ergeben sich die verschiedensten Stücke in verschiedenen Gewichtsklassen.

**Die aktuell vorhandenen Größen können Sie beim Service oder an der Tafel (neben dem Grill) entnehmen.**

**Ausverkaufte Artikel befinden sich gerade noch im Reifeprozess und sind hoffentlich bald wieder verfügbar.**

Regionales Bayrisches Fleckvieh | Gras Feed. **Preise je 100g**

	Färse (weibliche Kuh, die noch nicht gekalbt hat)	„Oide Kuh“ 12 YO
Porterhouse	8,90 €	10,90 €
T-Bone	8,90 €	10,90 €
Clubsteak	8,50 €	10,50 €
Rib Eye	8,50 €	10,50 €
Tomahawk	7,90 €	

**Black & Blue**  
(Außen geröstet, im Inneren kalt 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)

## Toppings

### Steakhouse 800° Burgers



#### Bell's 800° Steakhouse Cheeseburger

Täglich frische gewolfte Hochrippe  
vom lokalen Weiderind, direkt vom Southbend Beefer  
Butterbrioche | Irischer Blockcheddar | Tomate |  
Salat | Zwiebel | Gewürzgurke |  
Bells Burger Sauce

(200g) medium oder well 12,90 €



#### Bell's Pork Rib Burger

Butterbrioche | saftige ausgelöste Spareribs |  
Tomate | Salatstreifen | gebackene Zwiebelringe |  
Bell's BBQ Sauce 14,60 €



#### Bell's Chicken Burger

Butterbrioche | saftige Hähnchenkeule | Tomate |  
Salat | Zwiebel | Avocado creme

- Natur am 800° Beefer gegrillt 11,90 €
- Crispy gebacken 11,90 €



#### Bell's Veggie Burger

Butterbrioche | Halloumi | gegrillte Paprika |  
Zucchini | Salat | Mango Chutney | hausgemachte  
Mayonnaise 11,90 €



#### Wiesn Burger **NEU**

Täglich frische gewolfte Hochrippe 200g  
Beefer Breznbrioche | Radieserl |  
gebackene Weißwurst | Salat | Süßer Senf |  
Meerrettichmayonaise

(200g) medium oder well 13,90 €

Extra Beef Patty  
200g L 7,90 €

Extra Beef Patty  
120g S 3,50 €

Extra Käse  
0,90 €

Extra Speck  
0,90 €

Extra Jalapenos  
0,90 €

Extra Avocado  
1,60 €

Extra Spiegelei  
1,90 €

Extra Blue Cheese  
1,90 €

Geröstete Zwiebeln  
1,20 €

Zwiebeln mit Butter  
1,20 €

## Kindergerichte *Kids Menue*

### **Ich weiss nicht...**

Spaghetti Bolognese 6,50 €

### **Ist mir egal...**

Cheeseburger klein (120g) 7,50 €

Kleine Pommes Extra 2,50 €

### **Hab keinen Hunger...**

Pork Rib Burger klein 8,80 €

Kleine Pommes Extra 2,50 €

### **Ich will das nicht...**

Chicken Wings 6er 6,90 €

### **Irgendwas...**

Spare Ribs 6,80 €

## Beilagen *Sides*

Steakhouse Pommes Fries - *Steakhouse fries* 3,90 €

Süßkartoffel Pommes Fries - *Sweet potato fries* 4,90 €

Knusprige Gitterkartoffeln - *Crispy fried potatoes* 3,90 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip - *Baked potato with sour cream dip* 4,20 €

Munich Mash Kartoffelpüree - *Mashed potatoes* 4,90 €

Waldpilz Risotto **NEU** - *Mushroom Risotto* 4,90 €

Mac & Cheese - cremige Käsemaccaroni - *Mac & Cheese - cheese macaroni* 3,90 €

Kräuter Knoblauchbaguette - *Herbal garlic baguette* 3,20 €

Blattspinat - *Spinach leaves* 4,40 €

Ofengemüse knackig - *Oven vegetables crisp* 4,90 €

Maiskolben mit Kräuterbutter- *Sweet Corn with herbal garlic butter* 4,30 €

Beilagensalat - *Side salad* 4,90 €

## Saucen | Dips | Butter

Ketchup	0,00 €
Mayonnaise	0,00 €
Hausgemachte Mayonnaise	2,00 €
Hausgemachte Sour Cream	2,00 €
Hausgemachte Kräuterbutter	2,00 €
Hausgemachte Trüffelbutter	3,50 €
Hausgemachte Bell's Burger Sauce	2,00 €
Hausgemachte BBQ Sauce	2,00 €
Hausgemachte Buffalo-Chilli Sauce	2,00 €
Hausgemachte Portwein-Beefjus	3,20 €
Hausgemachte Cognac-Pfefferrahmsauce	3,90 €

## Dessert

### *Desserts*

Crème Brûlée vom Espresso   Caramel Salzeis <i>Crème brûlée of espresso   Caramel ice cream</i>	6,90 €
Lauwarmes Schokoladenküchlein   Himbeerspiegel   frische Früchte <i>Warm chocolate cake   Raspberry mirror   fresh fruits</i>	7,90 €
Cheesecake   Schokolade   Himbeerparfait   Pistazie <i>Cheesecake   Chocolate   Raspberry Parfait   Pistachio</i>	7,90 €
Käseauswahl   Nüsse   Fruchtsenf <i>Selection of cheeses   Nuts   Fruit mustard</i>	11,90 €



Dry Aged Beef ist heiß begehrt. Der Trend ist nicht nur unter Steak-Kennern gefragt. Selbst im Supermarkt wird das Edelfleisch angeboten.

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