

MENU



T-BONE
STEAKHOUSE ©

since 2011

NICE TO MEAT YOU...

Herzlich Willkommen im T-Bone Steakhouse

Ich stehe für eine neue, junge Generation in der Gastronomie, die mit Leidenschaft und Überzeugung auf der Suche nach Qualität vom Acker bis auf den Teller oder ins Glas ist. Fleisch ist meine Leidenschaft. Als Kind vom Land ist mir eine ganzheitliche Verwertung besonders wichtig. Mit der Eröffnung des T-Bone Steakhouse, vor mehr als 10 Jahren, wurde für mich ein echter Traum wahr.

Als Fleischsommelier und zertifizierter Grillmeister bin ich immer auf der Suche nach den besten Cuts und neuen Ideen. Ich setze dabei auf die Balance von bewährter Tradition und neuen internationalen Geschmäckern. Besonders wichtig ist mir dabei die Transparenz, Herkunft und handwerkliche Herstellung. Ich möchte Genuss mit gutem Gewissen bieten. Beste Qualität kann nur dann langfristig gesichert werden, wenn nachhaltige Produktion

und ein Umdenken im Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen zusammen kommen.

Ich freue mich auf Ihr Feedback unter a.karg@tbone-steakhouse.de

Ihr Andreas Karg
und das Team des T-Bone Steakhouse

Rinderhaltung und Fleischqualität

Unsere Lowline Angus Rinder leben überwiegend im Freien. Sie entscheiden selbst, wo sie sich bei Frost oder Dauerregen aufhalten wollen: unter freiem Himmel oder lieber in den Unterständen auf den Weiden. Genauso ist es unseren Mutterkühen überlassen, ob sie ihre Kälber im Stroh oder draußen auf der Weide zur Welt bringen.

Der Nachwuchs wird von Geburt an ein halbes Jahr oder noch länger von den Muttertieren gesäugt. Während der Säugezeit stellen die Kälber langsam ihre Ernährung auf das frisch wachsende Grün um. Diese artgerechte Haltung wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus.



KLEINE STEAKKUNDE

BY FLEISCHSOMMELIER ANDREAS KARG

1

Das **Rib-Eye Steak** stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes. Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettauge. Das marmorierte Rib - Eye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.

2

Das **Rumpsteak**, auch Roastbeef genannt, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Der Steak-Klassiker zeichnet sich durch ein sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus.

4

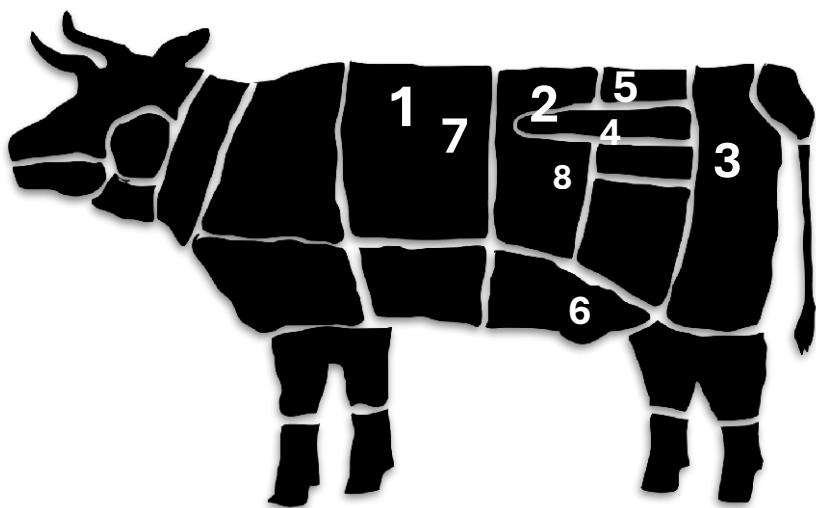
Das **Filet** ist das bekannteste Teilstück des Rindes und stammt aus der inneren Lendenmuskulatur. Der Filetmuskel aus dem Rücken wird kaum beansprucht, dadurch ist das Fleisch besonders zart, mager und feinfaserig.

5

Das **T-Bone Steak** wird aus dem Rücken geschnitten und besteht aus dem Rumpsteak und einem kleinen Stück Filet. Beide werden durch einen Knochen voneinander getrennt. Der Knochen gibt dem T-Bone Steak seinen Namen, denn er hat eine charakteristische T-Form. Er entspricht einem senkrecht halbierten Halswirbel. T-Bone Steaks sind stark marmoriert. Das Fett schmilzt beim Grillen und verleiht dem T-Bone einen einmaligen Geschmack.

3

Die **Steakhüfte** gilt als das feinste Teilstück aus der Keule. Hüftsteaks aller Rassen sind besonders mager und weisen fast keine Marmorierung auf, daher sind Sie für alle, Freunde magerer Steaks die erste Wahl. Das für Steaks verwendete Kernstück der Hüfte kann durch das heraustrennen einer dicken Sehne in das sehr zarte **Hüftfilet** und das klassische **Hüftsteak** unterteilt werden.



6

Das **Flanksteak** stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil des Rindes. Der Flank-Cut kommt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Bauchmuskel ist flach und sehr fein marmoriert und hat eine lange Faser. Dieser Cut ist besonders beliebt weil es trotz des geringen Fettanteils äußerst intensiv im Geschmack ist.

7

Das **Tomahawk Steak** ist ein Rib-Eye mit extralangem Knochen. Der besondere Steak Cut aus dem vorderen Rücken wird daher häufig auch als Tomahawk Rib-Eye bezeichnet. Das Rib-Eye im Tomahawk Schnitt enthält den gesamten Rippenbogen und macht einem die ursprüngliche Größe des Tieres bewusst. Das Steak besitzt eine ausgeprägte Intensität und eine rustikale Komplexität. Geschmacklich überzeugt das Tomahawk-Steak durch sein besonderes Fleischaroma.

8

Das in Deutschland als Nierenzapfen bezeichnete Teilstück besteht aus reinem Muskelfleisch und befindet sich – leicht nach unten hängend – zwischen Filet und Rippe. Daher auch der englische Namen **Hanging (hängend) Tender** (Filet). Der wenig beanspruchte, zarte Muskel hat etwas mehr Biss als das Filet und besitzt den wohl intensivsten Geschmack aller Teilstücke. Dabei handelt es sich um eines der wenigen Teilstücke, die es pro Rind nur einmal gibt.

VORSPEISEN

Bruschetta 8,20 **Vegan**

Röstbrot A | Tomatenwürfel | Knoblauch | Olivenöl J, L, 9 | Balsamicocreme L

Rote Beete Carpaccio 10,90 **Vegi**

Rote Beete | Rucola | Parmesan G | Apfeldressing J, L, 9 | Walnüsse H Walnuss

(auch Vegan möglich, ohne Parmesan)

Nachos 9,80 **Vegi**

Tortillachips mit Käse G überbacken | Jalapenos | Sour Cream Dip G

Tatar vom Black Angus Rinderfilet 110g 18,90

Fein mariniert A, G, I, J, L | Schalotten | Kapern | Gewürzgurken L | gebratenes Wachteli C | würziger Mayo-Dip G, C, L | geröstetes Hausbrot A

→ **Tatar Groß 180g** 23,80**Carpaccio** 18,90

Hauchdünn geschnittene Black Angus Rinderlende | gehobelter Parmesan G | Rucola | Zitronenscheibe

Burrata G 14,50 **Vegi**

Rucola | Tomaten | Basilikum | Olivenöl | Meersalz | Pfeffer | Balsamicocreme L

US Beef Brisket G 18,20

Beef Brisket mit Ancho Chili Rub gsmoked | Schalotten | Kapern | Räuchermajonnaise G, C, L, R

SUPPEN

Tomatencremesuppe 6,50 **Vegan****Waldpilzcremesuppe** 6,80 **Vegi**

SALATE

Buddha Bowl J, L, 9 12,10 **Vegan**

Champignons | Zucchini | Kichererbsen | Avocado | Grüne Bohnen | Datteln | Baby Leaf Salat | Rote-Beete-Hummuscreme

Großer Salat J, L, 9 9,20 **Vegan**

Bunte Blattsalate | Rucola | Gurken | Tomaten | Mais | Paprika

Kleiner Salat J, L, 9 5,80 **Vegan**

Bunte Blattsalate | Rucola | Gurke | Tomaten | Mais | Paprika

Tomatensalat J, L, 9 5,80 **Vegan**

Cherrytomaten | Zwiebelringe

wähle dein Topping

Gegrillte Rinderstreifen 10,80**Gebratene Putenstreifen** 9,20**Pulled Meat** D, F, L, R 7,80

Beef & Pork (18 h im Smoker gegart)

Ziegenfrischkäse G & **Vegi****karamellisierte Walnüsse** H Walnuss 6,90**Halbe gegrillte Avocado** 5,40 **Vegan****Gegrillter Halloumi Käse** G (Kuh/Ziege/Schaf) 6,90 **Vegi**

VEGETARISCH • BURGER

VEGETARISCH

Gegrillter Halloumi 19,80 **Vegi**

Gegrillter Halloumi Käse G (Kuh/Ziege/Schaf) | Rucola | gegrillte Paprika | gegrillte Zucchini | gegrillte Aubergine | Cherrytomaten | Honig-Senf-Sauce G, C, L

Tomatenbrotsalat A (Weizen), L 12,90 **Vegi**

Cherrytomaten | Rucola | getrocknete Tomaten | Parmesan | rote Zwiebeln | Pinienkerne H
(Pinienkerne) | Balsamicocreme L (auch Vegan möglich, ohne Parmesan)

BURGER

Beef - Burger 16,90

Smashed Patty vom Black Angus Rind 120g | Scheiben vom US Beef Brisket aus dem Smoker | würziger Käse A, F | Räuchermajonnaise G, C, L, R | BBQ-Sauce R, L | Schmorzwiebeln L | Brioche A

Wagyu Beef - Burger 19,80

Wagyu Beef Patty 170g - 100 % Fullblood Wagyu vom Adambauer aus Dorfen | Salat | Tomaten | Chili-Majo G, C | karamellisierte Zwiebeln L | Irish-Stout BBQ Sauce L, R | Brioche A

Pulled Meat - Burger 15,90

Pulled beef vom Black Angus Rind D, F, L, R | pulled pork vom Schwein D, F, L, R | Tomaten | Coleslaw G, L | BBQ-Sauce L, R | Sauerteigbrötchen A

Smashed - Burger 15,90

Zwei dünne Patties vom Black Angus Rind je 120g | Cheddar cheese sauce A, F | Bacon 2, 12 | rauchige BBQ-Sauce R, L | Schmorzwiebeln L | Brioche A

Wild - Burger 16,20

220g Reh 80% - und Beef 20%-Burger Patty mit Rehfleisch aus St. Wolfgang | Baby-leaf Salat | würziger Käse G | rote Zwiebeln | Trüffel-Dip G, C, L | Bacon 2, 12 | rauchige BBQ-Sauce R, L | Brioche A

Classic - Burger 15,40

220g Beef Patty vom Black Angus Rind | würziger Käse G | Cocktailsauce G, J | Tomaten | Sauerteigbrötchen A
+ extra Beef Patty 220g vom Black Angus Rind 9,90

BBQ - Burger 15,80

220g Beef Patty vom Black Angus Rind | würziger Käse G | Bacon 2, 12 | rauchige BBQ-Sauce R, L | Röstzwiebeln A | Sauerteigbrötchen A

+ extra Beef Patty 220g vom Black Angus Rind 9,90

Chili Cheese Burger 16,80

220g Beef Patty vom Black Angus Rind | Jalapenos | Tomaten | rote Zwiebeln | würziger Käse G | Jalapeno Relish G, J | Brioche A

+ extra Beef Patty 220g vom Black Angus Rind 9,90

Green - Burger 16,40 **Vegan**

Planty of Meat Burger Patty R | Guacamole | Rucola | Tomate | Cocktailsauce J, L, 12 | Brioche A

Halloumi - Burger 15,60 **Vegi**

Halloumi Käse G (Kuh/Ziege/Schaf) | Rucola | Tomate | rote Zwiebeln | Cocktailsauce J, L, 12 | Brioche A

Erläuterung der Inhaltsstoffe: siehe letzte Seite. Die Gramm-Angabe bezieht sich auf das Rohgewicht.

DER CUT DES MONATS

FLEISCHSOMMELIER ANDREAS KARG PRÄSENTIERT:

IBERICO SCHWEIN - SPANIEN

Das Iberico Pluma ist ein außergewöhnlicher Cut des Iberico-Schweins, einer spanischen Rasse, die durch die traditionelle Eichelmaist (Bellota) einen einzigartigen Charakter entwickelt. Dieses kleine, dreieckige Stück stammt aus dem vorderen Rückenbereich des Schweins (zwischen Lende und Hals).

Es zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Marmorierung aus, bei der das intramuskuläre Fett fast wie beim Rindfleisch verteilt ist. Dies garantiert eine butterzarte Textur und eine unübertroffene Saftigkeit. Das Fleisch besitzt einen intensiven, nussigen und leicht süßlichen Geschmack – ein echtes Gourmet-Erlebnis.



Iberico Pluma

Sehr saftig | außergewöhnlich marmoriert | nussiger Geschmack | butterzarte Textur



220g / 23,90

350g / 38,00

300g / 32,60

400g / 43,40

US PRIME BEEF

Black Angus | grain fed

Hanging Tender

Mager | extrem zart | super saftig | intensiver Geschmack
Das wohl geschmackvollste Teilstück vom Black Angus Rind



180g / 30,60

300g / 51,00

400g / 68,00

600g / 102,00

220g / 37,40

350g / 59,50

500g / 85,00

700g / 119,10

800g / 136,00

Teres Major

Metzgerstück | sehr zart | geschmackvoll



220g / 22,20

350g / 42,70

300g / 36,60

400g / 48,80

Flap Meat

Sehr saftig | extrem marmoriert | zart | buttriger Geschmack



220g / 31,70

350g / 50,40

500g / 72,10

700g / 100,90

300g / 43,20

400g / 57,60

600g / 86,50

800g / 115,30

Flat Iron

Saftig | fein marmoriert | zart schmelzend



180g / 22,00

300g / 36,60

400g / 48,80

600g / 73,30

220g / 26,90

350g / 42,70

500g / 61,10

700g / 85,50

Tri Tip

Bürgermeisterstück | sehr saftig | besonders zart | fein marmoriert | feiner Geschmack



180g / 20,00

300g / 33,30

400g / 44,50

600g / 66,70

220g / 24,50

350g / 38,90

500g / 55,60

700g / 77,80

S T E A K S

U R U G U A Y B E E F

Black Angus | grain fed

Rumpsteak

Herhaft | zart | feine Marmorierung



180g / 20,00	220g / 24,50
300g / 33,30	350g / 38,90
400g / 44,50	500g / 55,60
600g / 66,70	700g / 77,80

Filet

Besonders mager | sehr zart | saftig | fein marmoriert



180g / 32,30	220g / 39,50
300g / 53,80	350g / 62,80
400g / 71,80	500g / 89,70
600g / 107,70	700g / 125,60

Rib-Eye Steak

Kleines Fettauge | saftig | stark marmoriert



220g / 28,30	300g / 38,60
350g / 45,00	400g / 51,50
500g / 64,30	600g / 77,20
700g / 90,10	800g / 102,90

A R G E N T I N E B E E F

Black Angus | grass fed

Hüftfilet

Saftig | mager | zart



180g / 20,20	220g / 24,70
300g / 33,70	350g / 39,30
400g / 44,90	500g / 56,10

Hüftsteak

Mager | zart



220g / 21,90	300g / 29,90
350g / 34,70	400g / 39,80
500g / 49,80	600g / 59,70

A U S T R A L I A N B E E F

Black Angus | grain fed

Flanksteak

Sehr saftig | marmoriert | zart schmelzend



180g / 29,00	220g / 35,40
300g / 48,30	350g / 56,40
400g / 64,40	500g / 80,60
600g / 96,70	700g / 112,80

D R Y A G E D R E G I O N A L B E E F

Fleckvieh | Färse | grass fed | 40 Tage trocken gereift | von Hand selektiert | aus Oberbayern

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.



T - Bone Steak ab 500g

Saftiges Roastbeef | zartes Filet | knuspriger Fettrand



je 100g = 13,00

Porterhouse Steak ab 500g

Saftiges Roastbeef | großer Filetanteil | knuspriger Fettrand



je 100g = 13,00

Rib - Eye Steak ab 200g

Am Knochen gereift | kleines Fettauge | saftig | zart



je 100g = 16,50

Rumpsteak ab 200g

Am Knochen gereift | kernig | zart | fein marmoriert



je 100g = 16,50

STEAKS • KLASSIKER • RIBS

GERMAN BEEF

Black Angus | gras fed

Rumpsteak

Herhaft | zart | feine Marmorierung



220g / 34,70	300g / 47,30
350g / 55,20	400g / 63,10
500g / 78,90	600g / 94,60

Filet

Besonders mager | zart | saftig | fein marmoriert



220g / 48,50	300g / 66,10
350g / 77,20	400g / 88,20
500g / 110,20	600g / 132,30

Rib-Eye Steak

Kleines Fettauge | saftig | stark marmoriert



220g / 35,00	300g / 47,70
350g / 55,70	400g / 63,60
500g / 79,50	600g / 95,50

Tomahawk Steak

Kleines Fettauge | besonders saftig | stark marmoriert | geshmacksintensives Rib-Eye Steak mit extra langem Knochen



ab 1100g

Bitte frag uns welche Größe reif ist.

je 100g = 14,00

G E F L Ü G E L

Putensteak

Zartes Fleisch aus der Putenbrust



180g / 16,40	220g / 20,10
300g / 27,30	350g / 31,90
400g / 36,40	500g / 45,60
600g / 54,70	700g / 63,80

KLASSIKER

Steak Beginner 35,60

ARG Hüftfilet 220g | halbe gegrillte Avocado mit Tomatenwürfeln | Country Potatoes mit Sour Cream ^G

Steak Experts 50,50

US Prime Hanging Tender 220g (NY-Cut) | Ofenkartoffel & Sour Cream ^{G, I, J} | Pfannengemüse

American Steak 35,10

UY Rumpsteak 220g | Spiegelei ^C & Speck ^{2, 12} | Country Potatoes mit Sour Cream ^G

Peppercrust Steak 33,90

UY Rumpsteak 220g | Pfefferrahmsauce ^{A, G, I, J, L} | Crunchy Fries

Gaucho Steak 33,80

UY Rumpsteak 220g | Röstzwiebeln ^A | Country Potatoes mit Sour Cream ^G

Lemongrass - Chilli Steak 33,20

UY Rumpsteak 220g | Lemonengras-Chilikruste ^A | Country Potatoes mit Sour Cream ^G

RIBS

Spareribs D, F, L, R 18,50

Vom bayrischen Schwein | mariniert in feiner BBQ-Sauce | zart | saftig

Dry Aged Short - Ribs D, F, L, R ca. 550g 36,50

Vom deutschen Emsrind | 8 h gesmoked | stark marmoriert | kräftiger Beef Geschmack | saftiger Biss

BEILAGEN • KINDERGERICHTE

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream G	5,50	Vegi
Country Potatoes & Sour Cream G	5,50	Vegi
Crunchy fries	5,30	Vegi
Geträufelte Pommes mit Trüffel-Dip G, C, L	9,30	Vegi
Süßkartoffel fries & Sour Cream G	7,50	Vegi
Cheesy fries	6,50	Vegi
Pommes überbacken mit würzigem Käse G		
Pfannengemüse	7,60	Vegan
Auberginen Champignons Karotten Paprika Zucchini Zwiebeln		
Maiskolben mit Kräuterbutter G	5,40	Vegi
Grüne Bohnen mit Speck G, 2,12	6,10	
Blattspinat G	4,90	Vegi
Knoblauchbrot A	3,90	Vegi
Coleslaw 5,40	Vegi	
Weißkraut Karottenstreifen Meerrettich Sauerrahmdressing G, L		
Halbe gegrillte Avocado & Tomatenwürfel	5,40	Vegan
Gemischter Salat J, L, 9	5,80	Vegan
Tomatensalat J, L, 9	5,80	Vegan
Cherrytomaten Zwiebelringe		

ON TOP

Lemongras-Chilikruste auf dem Steak A	3,20	Vegi
Jalapeno cheddar cheese sauce (pikant) A, F	4,70	
Spiegelei C & Speck 2,12	5,10	
Röstzwiebeln A	3,80	Vegan

SAUCEN

Portwein-Schalotten-Sauce L, I, J	4,10	
Pfefferrahmsaucesauce A, G, I, J, L	4,10	
Piri Piri-Sauce L, H, Erdnüsse (pikant)	4,10	Vegi
Sour Cream G, I, J	1,60	Vegi
Sour Cream Groß G, I, J	2,90	Vegi
Kräuterbutter G	1,30	Vegi
Trüffel-Dip G, C, L	2,90	Vegan
Chimichurri G, C, L	2,90	Vegan

KINDERGERICHTE

Für Kinder bis 12 Jahre

Mini Steak mit Pommes	11,70
Kleines Hüftsteak 100g mager zart	
Mini Burger mit Pommes	11,20
Mit 100% frischem argentinischem Rinderhack würziger Käse G Cocktailsauce G, J Tomaten Brioche Bun	
Mini Pute mit Pommes	10,20
Zartes Steak von der Pute 100g	
Mini Putenschnitzel A, G, C mit Pommes	10,30
Teller Pommes	5,30

Gerne können Sie auch anstelle der Pommes eine andere Beilage (Pfannengemüse, Ofenkartoffel oder Country Potatoes) auswählen.

D E S S E R T • H O T • D E S S E R T W E I N

D E S S E R T

Unsere Eissorten A	je 2,50	Sahne G	0,90	Eierlikör G, C	2cl 3,90
Erdbeereis C, G		Double Chocolate C, G		Hausgemacht mit frischen Eiern	
Schokoladeneis C, G, Haselnuss		Mango Passionsfrucht Sorbet		direkt von unserem Bauernhof	
Vanilleeis C, G		Haselnusseis C, G, Haselnuss, weitere Schalenfrüchte			
Zitronen Sorbet		Pisatzieneis C, G, Pistazie, weitere Schalenfrüchte			
Eis & Heiß	7,80				
Vanilleeis C, G heiße Waldfrüchte					
Eierlikör-Bienenstich Dessert mit Alkohol	8,90				
Vanillepudding G Zitronenkuchen gebröselt G, C, A		Eierlikör G, C Mandelkrokant H, Mandeln			
Apfelkücherl A	9,50				
Vanilleeis C, G Sahne G					
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern G, C, A, F, Haselnuss	10,80				
Vanilleeis C, G					
No baked Biscoff- Cheesecake A, C, G mit Karamell G	9,10				
Creme brûlée C, G	8,60				
Tiramisu C, G, A, weitere Schalenfrüchte, 3, mit Alkohol	8,70				
Chocolate & Nuts Brownie A, Haselnüsse, weitere Schalenfrüchte	9,20				
Vanilleeis C, G Sahne G Schokosauce G, 2, C, H					
Gebackene Banane 10,20	Vegan				
In Tempurateig gebackene Banane A Haselnusskrokant Haselnuss		Veganes Vanilleeis A, 1 Schokosauce			

K A F F E E & T E E

Auch entkoffeiniert erhältlich	
Espresso	2,90
Espresso, doppelt	4,30
Espresso Macciato G	3,40
Affogato al caffè	4,60
Espresso Vanilleeis C, G	
Café Crème	3,50
Milchkaffee G	4,10
Cappuccino G	4,10
Latte Macchiato G	4,80
Glas Tee, diverse Sorten	3,60

D E S S E R T W E I N

Mosel, Deutschland	
Martin Passler	
Beerenauslese L 0,375l	27,00
Villa Huesgen	
Enkirchner Zeppwingert	
'20 Riesling Auslese Edelsüß L 0,5l	37,00
Toskana, Italien	
Rocca delle Macie	
'19 Vin Santo del Chianti L 0,5l	39,00
Stellenbosch WO, South Africa	
Jordan	
'20 Mellifera L 0,5l	31,00

SPRIZZ • SCHAUMWEIN • DURSTLÖSCHER

SPRIZZ

je 8,90

Aperol Sprizz

Prosecco Frizzante L | Aperol^{1,2} | Soda

Aperol-Lemon Sprizz

Aperol^{1,2} | Bitter Lemon^{4,12} | Ingwer | Minze

Mango-Gin Sprizz

Zitronen-Mango-Limonade L | Gin | Tonic Water^{4,12}

Hugo

Prosecco Frizzante L | Limette | Soda | Holundersirup² | Minze

Maracuja - Ingwer Sprizz

Prosecco Frizzante L | Maracujasirup² | Ingwer | Minze | Soda

Erdbeer Hugo

Prosecco Frizzante L | Erdbeersirup² | Holundersirup² | Minze | Erdbeeren | Soda

Lillet Wild Berry Sprizz

Lillet blanc | Schweppe's Wild Berry | Waldbeeren

Aperitivo Nonino Sprizz

L'Aperitivo Nonino Botanical Drink^{1,9} | Prosecco Frizzante L | Zitrone.Zeste L | Zitronenscheibe | Tonic Water^{4,12}

Pampelle Sprizz

Pampelle Ruby L'Apéro¹ | Prosecco Frizzante L | Soda | Grapefruit

Sarti Sprizz

Sarti¹ | Prosecco Frizzante L | Soda | Limettenscheibe

SCHAUMWEIN

Prinz Salm – Nahe, Deutschland

‘NV Der Wildgraf, Brut nature L 45,00

‘NV Der Wildgraf, Brut nature L 0,11 6,50

Valkenberg – Rheinhessen, Deutschland

Cuvée Zero (alkoholfrei) L 29,00

Champagner Théophile - by Louis Roederer – Champagne, Frankreich

‘Brut L 61,00

DURSTLÖSCHER

je 7,20

No Aperol Sprizz

Monin Sirup Orange Spritz¹ | Tonic Water^{4,12} | Rosmarin | Orange

Bitter Alpl Sprizz

Alpl Golden Times alkoholfrei L, 12 | Apfelsaft naturtrüb | San Benedetto Bitter Bianco^{9,12}

Alpin Sprizz

Alpl Golden Times alkoholfrei L, 12 | Monin Sirup Orange Spritz¹ | The Duke – Entgeistert 0% | Ingwer Sirup | Zitronensaft

Erdbeer-Mango Sprizz

Erdbeersirup² | Mangonektar | Ginger Ale¹ | Soda | Beeren

Apfel-Rosmarin Sprizz

Alpl Golden Times alkoholfrei L, 12 | Apfel-Rosmarinsirup | Ginger Ale¹

Hausgemacht 0,4l – je 5,90

Zitronen - Mango - Limonade

Erdbeere - Minz - Limonade

Pink Grapefruit - Limonade

Orangen - Lavendel - Limonade

Apfel - Minze - Limonade

Fruchtige Holunder² - Limonade

Limetten - Ingwer - Limonade

Eistee - Maracuja²

Eistee - Granatapfel^{2,1}

Eistee - Pfirsich^{2,1}



ROTWEIN • ROSÉWEIN

DEUTSCHLAND

Nahe

Prinz Salm
‘22 T-Bone Rot Cuvée 43,00
(Merlot/Spätburgunder) L

Ahr

Nelles
‘21 Pinot Noir L 45,00

Pfalz

Wageck
‘17 Cuvée Wilhelm L 51,00
(Merlot/Cabernet Sauvignon/St. Laurent)
‘16 Spätburgunder Kalkmergel L 43,00
Bissersheim - unfiltriert / barrique

ÖSTERREICH

Neusiedlersee

Kollwentz
‘18/’21 Leithakalk Blaufränkisch L 57,00
‘21 Eichkogel Cuvée L 58,00
(Blaufränkisch/Zweigelt)
‘20 Cabernet Sauvignon L 76,00

Burgenland

Setzer
‘20 Merlot L 48,00
Paul Achs (Bio)
‘22/’23 Zweigelt L 45,00

Gesellmann

‘22 Blaufränkisch vom Lehm L 46,00

SPANIEN

Rioja

‘19 Tempranillo Crianza L 44,00
‘19 Tempranillo Crianza L 1,5l 88,00
‘17 Tempranillo Reserva L 49,00
‘15 Tempranillo Cepas Centenarias L 51,00

Taron

Bodegas Roda
‘20 Roda Reserva L 61,00
‘21 Roda Reserva L 1,5l 124,00

Castilla y León

Alejandro Fernández
‘20 Dehesa la Granja Tinto Tempranillo L 42,00
‘19 20 Aldeas Tempranillo L 46,00

Ribera del Duero D.O.

Tinto Pesquera
‘21 Tempranillo Crianza L 53,00
Bodegas La Horra
‘21 Corimbo Tempranillo L 56,00
‘16 Corimbo I Reserva Tempranillo L 82,00

SCHWEIZ

La Colombe La Côte

‘20 Polisson (Gamaret/Pinot Noir) L 48,00

ITALIEN

Südtirol

Kellerei Kaltern
‘24 Lagrein L 43,00

Trentino

Tenuta San Leonardo
‘19 Villa Gresti di San Leonardo Rosso L 55,00
(Merlot/Carménère)
‘18 San Leonardo Rosso IGT 94,00
Vigneti delle Dolomiti L
(Cabernet Sauvignon/Carménère/Merlot)

Venetien

Torre d'Orti
‘21 Amarone della Valpolicella L 62,00
Lucchine
‘23 Valpolicella L 46,00
(Corvina)

Piemont

Pico Maccario
‘24 Barbera d'Asti Lavignone L 47,00
‘21 Serralunga Barolo L 67,00

Toskana

Brancaia (Bio)
‘23 Tre Cuvée 45,00
(Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon) L
‘20 Brancaia Ilattia Rosso 87,00
(Petit Verdot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon) L

Petra

‘23 Hebo Cuvée 45,00
(Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese) L
‘23 Hebo Cuvée 1,5l 89,00
(Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese) L

Tenuta Luce

‘22 Lucente Cuvée 57,00
(Merlot/Sangiovese) L
‘23 Lucente Cuvée 1,5l 121,00
(Merlot/Sangiovese) L

Casanova diNeri

‘23 Rosso di Montalcino L 57,00

Pieve Santa Restitua

‘17 Brunello di Montalcino L 112,00

Famiglia Zingarelli Rocca delle Marie

‘21 Chianti Classico Riserva L 47,00

Apulien

Pietra Pura
‘23 Mandus Primitivo di Manduria L 41,00

Sizilien

Tenuta Tascante
‘21 Ghiaia Nera Etna Rosso DOC L 48,00

Tenuta Regaleali

‘20 Lamúri Nero d'Avola L 47,00

NEUE WELT

Stellenbosch, Südafrika

Meerlust
‘20 Merlot L 49,00

Swartland, Südafrika

Allesverloren
‘20 Shiraz L 41,00
‘21 Cabernet Sauvignon L 44,00

Walker Bay, Südafrika

Springfontein
‘20 Pinotage Terroir Selection L 44,00

Mendoza, Argentinien

Andeluna
‘24 Andeluna 1300 Malbec L 43,00
‘22 Andeluna Altitud Malbec L 49,00

Valle de Colchagua, Chile

Caliterra
‘18 Caliterra Carménère Reserva L 37,00

South Australia, Australien

Yalumba
‘19 Shiraz Viognier Y-Series L 39,00
‘23 Barossa Shiraz L 46,00
‘18 The Signature
Cabernet Sauvignon / Shiraz L 82,00

California, USA

Beringer
‘21 Zinfandel Founders Estate L 48,00

Washington, USA

Two Vines
‘19 Merlot L 41,00
‘19 Cabernet Sauvignon L 44,00

Columbia Valley, USA

‘19 Merlot „H3“ L 46,00
‘19 Grand Estate Gold -Blend L 54,00
(Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/
Malbec/Merlot/Syrah/Petit Verdot)

Berg Ararat, Armenien

Zorah
‘18 Areni Noir „Karasi“ L 52,00
‘18 Areni Noir „Karasi“ L 1,5l 108,00
‘19 Heritage Sireni L 79,00
(Sireni/Ararati)
‘14 Yeraz Areni Noir L 129,00

ROSÉWEINE

Pfalz, Deutschland

Wageck

‘24 Fundament Rosé L 43,00

WEISSWEIN • OFFENE WEINE

DEUTSCHLAND

Franken

Paul Weltner

‘23 Gipskeuper Sylvaner L 38,00

Nahe

Prinz Salm

‘23 T-Bone Weiß Cuvée L 38,00

(Riesling/Scheurebe/Weißburgunder)

‘21 Felseneck Riesling Kabinett L 43,00

Pfalz

Dr. Bürklin-Wolf (Bio)

‘21 Wachenheimer Altenburg Riesling L 61,00

Wageck

‘20 Bissersheimer Chardonnay L 41,00

‘22 Sauvignon Blanc Goldberg

Fumé Réserve L 45,00

Württemberg

Graf Neipperg

‘21 Weissburgunder Schlossberg GG L 51,00

REINHESSEN

Kühling-Gillot (Bio)

‘23 Sauvignon Blanc „Hase“ L 39,00

MOSEL

Maximin Grünhaus

‘23 Maximin Riesling feinherb L 39,00

‘23 Grünhäuser Riesling L 42,00

BADEN

Freiber von Gleichenstein

‘19 Grauer Burgunder L 43,00

Oberrottweiler Henkenberg

ÖSTERREICH

Burgenland

Kollwenzt

‘22 Steinmühle Sauvignon Blanc L 57,00

‘21 Leithakalk Chardonnay L 53,00

Weinviertel

Fidesser (Bio)

‘23 Platter Grüner Veltliner L 38,00

Wachau

Rudi Pichler

‘24 Terrassen Grüner

Veltliner Smaragd L 49,00

SCHWEIZ

La Colombe La Côte

‘20 Féchy (Chasselas) L 0,375l 24,00

‘19 Sauvignon Blanc L 59,00

ITALIEN

Südtirol

Kellerei Kaltern

‘23 Chardonnay Saleit L 41,00

‘24 Weißburgunder L 39,00

Venetien

Borgo Molino

‘23 I Ciari Ribolla IGT Friuli Venezia Giulia L 37,00

Otella

‘24 Lugana L 40,00

Sizilien

Tenuta Regaleali

‘22 Leone d’Almerita Blend L 45,00

(Catarratto/Pinot Blanc/Sauv.Blanc/Traminer)

‘21 Chardonnay Vigna San Francesco L 64,00

Toskana

Panizzi - IT-BIO-014

‘21 Vernaccia di San Gimignano L 45,00

NEUE WELT

Stellenbosch WO, Südafrika

Meerlust

‘23 Chardonnay L 51,00

Jordan

‘22 Sauvignon Blanc

„Timepeace“ L 54,00

Raats

‘18 Chenin Blanc Old Vine L 49,00

Swartland, Südafrika

Allesverloren

‘24 Chenin Blanc L 41,00

Voor Paardeberg, Südafrika

Scali

‘17 Blanc L 42,00

Walker Bay, Südafrika

Springfontein

‘18 ULUMBAZA L 38,00

(Sauvignon Blanc/Pinotage/Chardonnay/Semillon)

South Australia, Australien

Yalumba

‘21 The Y Series Viognier L 38,00

Washington State, USA

Two Vines

‘21 Chardonnay L 38,00

Berg Ararat, Armenien

Zorah

‘19 Voski L 49,00

(Voskeat/Garandma)

‘19 Heritage Chilar L 74,00

ROSÉWEIN 0,11

Pfalz, Deutschland

Wageck

‘24 Fundament Rosé L 5,70

WEISSWEIN 0,11

Nahe, Deutschland

Prinz Salm

‘23 T-Bone Weiß Cuvée L 4,90
(Riesling/Scheurebe/Weißburgunder)

Casablanca Valley, Chile

Vina Errazuriz Estate

‘23 Chardonnay L 5,10

Rheinhessen, Deutschland

Kühling-Gillot (Bio)

‘23 Sauvignon Blanc „Hase“ L 5,40

Venetien, Italien

Otella

‘24 Lugana L 5,70

Südtirol, Italien

Kellerei Kaltern

‘24 Weißburgunder L 5,20

MOSEL, DEUTSCHLAND

Weingut Villa Huesgen

‘24 ByTheGlass Riesling L 5,10

ROTWEIN 0,11

Nahe, Deutschland

Prinz Salm

‘22 T-Bone Rot Cuvée L 5,70
(Merlot/Spätburgunder)

WASHINGTON, USA

Two Wines

‘19 Cabernet Sauvignon L 5,90

Venetien, Italien

Lucchine

‘23 Valpolicella L 6,10
(Corvina)

South Australia, Australien

Yalumba The Y Series

‘19 Shiraz Viognier L 5,90

Washington, USA

Columbia Crest/Horse Heaven Hills

‘19 Merlot „H3“ L 6,50

Mendoza, Argentinien

Andeluna

‘22 Andeluna 1300 Malbec L 5,70

Apulien, Italien

Pietra Pura

‘23 Mandus Primitivo di Manduria L 5,50

ROTWEIN alkfrei 0,11

Rheingau, Deutschland

Bibo Runge

DESERTEUR Pinot Noir zero L 4,80

BIER • SOFTDRINKS • COCKTAILS

BIER

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
HTB Tegernseer Hell A Getreide	3,90	4,90
HTB Tegernseer Hell A Getreide Alkoholfreies Helles	4,90	
Erdinger Urweißbier A Getreide	3,90	4,90
Radler ¹ , A Getreide	3,90	4,90
Erdinger Brauhaus Natur Radler A Getreide	4,90	
Limo-Weizen ¹ , A Getreide	3,90	4,90
Cola-Weizen ^{1, 3} , A Getreide	3,90	4,90
Erdinger Weißbier dunkel A Getreide	4,90	
Erdinger Weißbier alkoholfrei A Getreide	4,90	
Tegernseer Dunkel Export A Getreide	4,90	
Hoppebräu Ruhige Kugel A Getreide Alkoholfreies Mehrkornzwiesel	5,20	
HTB Pils A Getreide	0,33l	4,20

SOFTDRINKS

	<u>0,33l</u>
Coca Cola ^{1,3,12}	4,60
Coca Cola zero sugar ^{1,3,9,12}	4,60
	<u>0,2l</u> <u>0,4l</u>
Zitronenlimonade	3,10 4,40
Cola-Mix ^{1,3}	3,30 4,70
Holunderschorle ²	3,30 4,80
Fever Tree	3,80
Tonic Water ^{4,12} Ginger Ale ¹	
	<u>0,2l</u> <u>0,4l</u>
Rauch Fruchtsaft	3,80 5,20
Orangensaft Maracujanektar Pink Grapefruit Saft Mangonektar Johannisbeersaft Rhabarbernektar Apfelsaft naturtrüb	
Fruchtsaftschorle	3,30 4,80

WASSER

	<u>0,35l</u>	<u>0,75l</u>
Flasche Tafelwasser	4,60	5,80
Aus den bayerischen Alpen		

	<u>0,5l</u>	<u>0,75l</u>
Adelholzener Mineralwasser (Naturell / Classic)	6,40	7,60

MOJITO

je 10,20

Mojito

Rum weiß | Limetten | Lime Juice ² | brauner Zucker | Minze | Soda

Grapefruit Mojito

Rum weiß | Grapefruit | Lime Juice ² | brauner Zucker | Minze | Soda

Himbeer Mojito

Rum weiß | Limetten | Himbeeren | Lime Juice ² | Himbeersirup ² | brauner Zucker | Minze | Soda

Erdbeer Mojito

Rum weiß | Limetten | Erdbeeren | Lime Juice ² | Erdbeersirup ² | brauner Zucker | Minze | Soda

Mango Mojito

Rum weiß | Limetten | Mango | Lime Juice ² | brauner Zucker | Minze | Soda

Heidelbeer Mojito

Rum weiß | Limetten | Heidelbeeren | Lime Juice ² | Blue Curacao ¹ | brauner Zucker | Minze | Soda

COCKTAILS

je 9,20 non alcoholic

Virgin Mojito

Ginger Ale ¹ | Limetten | Lime Juice ² | brauner Zucker | Minze

Virgin Mango Mojito

Ginger Ale ¹ | Limetten | Mango | Lime Juice ² | brauner Zucker | Minze

Virgin Grapefruit Mojito

Ginger Ale ¹ | Limetten | Grapefruit | Pink Grapefruit Saft | brauner Zucker | Minze

Sundance

Maracuja-Nektar | Mangosoft | Orangensaft | Lime Juice ² | Mandelsirup ^{1,2} | Erdbeersirup ²

LONGDINKS • SPIRITUOSEN

GIN „TONIC“

T-BONE Gin (Augsburg) 10,80
infused with dry aged T-Bone Steak
Slice Ingwer | Rosmarin | Piment | Tonic Water ^{4,12}

T-BONE Gin goes Wild (Augsburg) 10,80
infused with dry aged T-Bone Steak
Erdbeere | Himbeere | Heidelbeere | Wild Berry

Gin LAGO (Tegernsee) 11,80
Orange.Zeste | Rosmarin | Botanical Tonic ^{4,12}

MONKEY 47 (Schwarzwald) 11,80
Zitrone.Zeste | Himbeeren | Tonic Water ^{4,12}

HUCKLEBERRY Gin (München) 10,80
Zitrone.Scheibe | Blaubeeren | Tonic Water ^{4,12}

SLEEPY 4Gin (Höhenrain) 11,80
Orange.Scheibe | Minze | Tonic Water ^{4,12}

Munich Mule 11,80
SLEEPY 4Gin (Höhenrain) | Limettensaft |
Gurke | Ginger Beer ¹²

SEEDLIP SPICE 94 (alkoholfreies Destillat) 8,90
Orange.Zeste | Rosmarin | Botanical Tonic ^{4,12}

BRÄNDE

2 cl – je 5,90

Nonino Tradizione Grappa

Destillerie Birkenhof

Traditionelle Spirituosen

Westerwälder Obstler

Feine Spirituosen

Alte Himbeere

Haselnus

Alte Williams-

Birne Alte Marille

Alte Quetsch (Pflaumen Spirituose im
Cognacfass gereift)

Edel Spirituosen

Williamsbirne mit Honig

Haselnuss

Wildorangenbrand

GIN | WODKA | RUM

2 cl
T-BONE Gin 4,80

Hans.Jürgen Gin Heisszeit 4,90

Gin Lago 4,90

Monkey 47 5,10

Huckleberry Gin 4,90

Sleepy 4 Gin 4,90

Bavarka Vodka 5,50

Rumult 6,80

WHISKEY

2 cl
Slyrs¹ Bavarian Malt 5,60
Fruchtige Honig süße | angenehme Malznote | dezente Vanille

Slyrs¹ Bavarian RYE 6,90
Milde frische dennoch anspruchsvoll | fruchtige Töne | Zimtnoten

Slyrs¹ Bavarian PEAT Single Malt 8,40
Getorfter Whisky | rauchige Röstaromen | Noten von Vanille,
Birne und salzigem Karamell

SILD¹ Jöl en Reek Edition '20 7,50
Torfite Noten | Duft nach Heidekraut | Salziges Geschmacksbild

LIKÖRE | BITTERS

2 cl
Slyrs Bavarian Cream Liqueur 4,20

Slyrs Bairish Coffee Liqueur 4,20

Slyrs Whiskey Vanilla Honey Liqueur 5,20

Eierlikör 3,90
Hausgemacht mit frischen Eiern direkt von
unserem Bauernhof

Kräuter tropfen – halbbitter 5,90
Destillerie Birkenhof

Ramazotti 4,60

Noch keine Geschenkidee?
Jetzt **Restaurantgutschein** kaufen.



www.tbone-steakhouse.de



[M] EAT & STAY HOTEL

Das ruhig gelegene Hotel bietet seinen Gästen 37 komfortable Zimmer, sechs vielseitig nutzbare Tagungsräume und das T-Bone Steakhouse

Die Neue Messe München / ICM ist nur zehn Gehminuten vom Hotel entfernt – ideal für Geschäftsreisende, die an Konferenzen, Seminaren oder Ausstellungen auf dem Messegelände teilnehmen. Aber auch für Kurztrips, denn in nur 15 Minuten erreichen Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln die Münchner Innenstadt mit allen Sehenswürdigkeiten. Besuchen Sie das berühmte Oktoberfest, den Marienplatz im Stadtzentrum oder das beeindruckende Olympiastadion und genießen Sie Ihren Aufenthalt in der Weltstadt mit Herz.

Unser stilvolles und ruhiges Hotel ist der perfekte Rückzugsort nach einem ereignisreichen Tag auf dem Messegelände oder in der Stadt. Jedes der 37 Zimmer des Messe Hotels in München ist voll ausgestattet und bietet Sat-TV, Telefon, Wasserkocher und Zimmersafe. Alle Einzelzimmer verfügen über große Betten (1,60m x 2,00m). WLAN ist im gesamten Meat & Stay Hotel kostenfrei verfügbar.

Tagen und entspannen Sie in unserem Hotel!

Unsere sechs Tagungsräume mit modernster Technik bieten Platz für bis zu 90 Personen. Hier finden Sie drinnen wie draußen den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung, Ihr Meeting oder Ihre ganz private Familienfeier.

MEAT & Stay Hotel

www.mas-hotel.com

info@mas-hotel.com



Inhaber:

Karg Hotel und Gastronomie GmbH

Gerhart Karg

Andreas Karg

Johann-Karg-Str. 3

85540 Haar/Salmdorf

Öffnungszeiten:

Täglich von 17 - 23 Uhr
warme Küche bis 22 Uhr

Reservierung:

Tel.: 089 / 420 794 63
www.tbone-steakhouse.de

T-BONE STEAKHOUSE

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ koffeinhaltig, ⁴ chininhaltig, ⁵ geschwefelt, ⁶ mit Phosphat, ⁸ geschwärtzt, ⁹ mit Süßungsmittel(n), ¹² Antioxidationsmittel, ¹³ Schwefeldioxid

A Gluten (Weizen), B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Weichtiere, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie,
J Senf, L Sulfite, R Rauch

Sämtliche Preise für Speisen und Getränke verstehen sich in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und enthalten keinen TIP.

T-Bone Steakhouse - Johann-Karg-Str. 3 - 85540 Haar/Salmdorf - www.tbone-steakhouse.de