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 ei ne 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

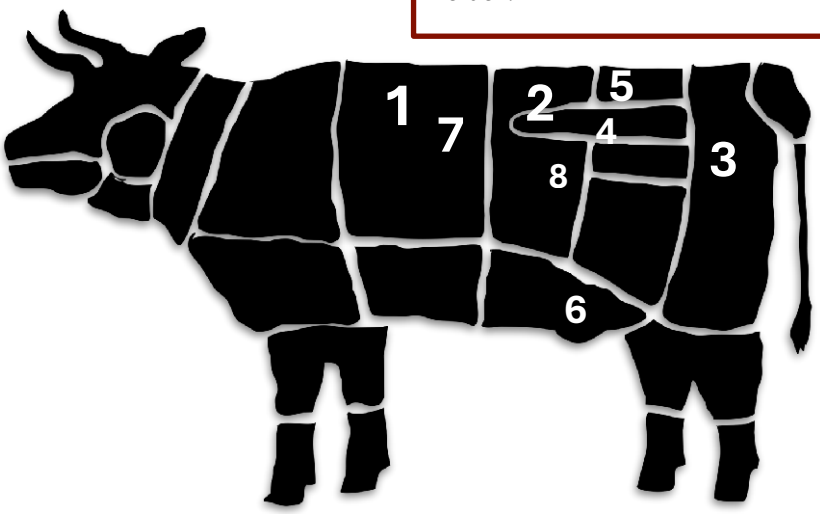
Das **Rumpsteak**, auch Roastbeef genannt, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Der Steak-Klassiker zeichnet sich durch ein sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus.

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.

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.

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 Wachtelei [C] | würziger Majo-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 gesmoked | Schalotten | Kapern | Räuchermajonnaise [G, C, L ,R]

SUPPEN

Tomatencremesuppe 6,50 Vegan

Waldpilzcremesuppe [G, A] 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 | grüner Spargel

Großer Salat [J, L, 9] 9,20 Vegan
Bunte Blattsalate | Baby Leaf Salat | 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 8,20

Pulled Meat [D, F, L, R] 7,80
Beef & Pork (18 h im Smoker gegart)

Ziegenfrischkäse [G] **& karamellisierte Walnüsse** [H Walnuss] 6,90 Vegi

Gegrillte Riesengarnelen [D] (3 Stk.) 9,80

Halbe gegrillte Avocado 5,40 Vegan

Gegrillter Halloumi Käse [G] (Kuh/Ziege/Schaf) 6,90 Vegi

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

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

Gebackene Süßkartoffel 15,90 Vegan

Couscous | geriebene Möhre | Kichererbsen | schwarze Oliven 8 | Tomatenwürfel | Pinienkerne H (Pinienkerne)

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 | 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 | Brioche A

Wild - Burger 16,20

220g Reh-Burger Patty 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

Der Cut des Monats

Fleischsommelier Andreas Karg präsentiert:

Wagyu F1- Australien

Die Australian F1 Wagyus werden auf den Weiden geboren und wachsen auf dem weiten australischen Grasland artgerecht auf. Ihr tägliches Futter besteht aus einer Vielzahl unterschiedlicher Gräser und Kräuter. Nach ca. 18 Monaten kommen die Wagyus in die Endmast, in der sie eine eigens zusammengestellte Getreidemischung erhalten.

Das Strip Loin Steak stammt aus dem hinteren Rücken des Rindes und ist auch bekannt als Roastbeef oder Rumpsteak. Nach dem Filet zählt es zum begehrtesten Stück und ist das Highlight der Gourmets. Man erkennt das Rumpsteak am charakteristisch deutlich sichtbaren Fettrand.

Wagyu F1 Rumpsteak

Saftig | unglaublich feine marmoriert | zart schmelzend | buttriger Geschmack | knuspriger Fettrand

220g / 48,00
350g / 76,40
300g / 65,50
400g / 87,30

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

Rumpsteak

Saftig | herzhaft | geschmackvoll

220g / 34,20
350g / 54,40
500g / 77,70
700g / 108,80
300g / 46,60
400g / 62,20
600g / 93,30
800g / 124,40

Flap Meat

Sehr saftig | extrem marmoriert | zart schmelzend | 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

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

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

Steaks

Argentine Beef

Black Angus | grain fed

Rumpsteak
Herzhaft | zart | feine Marmorierung
Striploin

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 | zart | saftig | fein marmoriert
Tenderloin

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
Entrecote

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

Hüftfilet
Saftig | mager | zart
Sirloin - filet

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

Hüftsteak
Mager | zart
Sirloin

220g / 21,90 | 300g / 29,90
350g / 34,90 | 400g / 39,80
500g / 49,80 | 600g / 59,70
700g / 69,70 | 800g / 79,60

Australian Beef

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

Dry Aged Regional Beef

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

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

STEAKS • KLASSIKER • RIBS

GERMAN-BEEF

Urban Beef | gras fed

Rumpsteak

Herzhaft | 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

ab 1100g

Bitte frag uns welche Größe reif ist.

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

je 100g = 14,00

GEFLÜGEL

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

Argentine Beef | Black Angus | grain fed

Steak Beginner 36,60

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

Steak Experts 51,50

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

American Steak 36,10

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

Peppercrust Steak 34,90

Rumpsteak 220g | Pfefferrahmsauce A, G, I, J, L | Crunchy Fries

Gaucho Steak 34,80

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

Lemongrass – Chilli Steak 34,20

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 Geschamk | saftiger Biss

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

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream [G] 5,50 Vegi

Country Potatoes & Sour Cream [G] 5,50 Vegi

Crunchy fries 5,30 Vegi

Getrüffelte 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

3 gegrillte **Riesengarnelen** [D] 9,80

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

Pfefferrahmsauce [A, G, I, J, L] 4,10

Sour Cream [G, I, J] 1,60 Vegi

Sour Cream Groß [G, I, J] 2,90 Vegi

Kräuterbutter [G] 1,30

Trüffel-Dip [G, C, L] 2,90 Vegi

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.

DESSERT

Unsere Eissorten A je 2,50 **Sahne** G 0,90 **Eierlikör** G, C 2cl 3,90
Hausgemacht mit frischen Eiern
direkt von unserem Bauernhof

Erdbeereis C, G
Schokoladeneis C, G, Haselnuss
Vanilleeis C, G
Zitronen Sorbet
Double Chocolate C, G
Mango Passionsfrucht Sorbet
Haselnusseis C, G, Haselnuss, weitere Schalenfrüchte
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 | frische Waldfrüchte

No baked Biscoff- Cheesecake A, C, G mit Karamell G 9,10

Creme brulée C, G 8,60

Erdbeer Tiramisu „T-Bone Style“ C, G, A weitere Schalenfrüchte 9,10

Chocolate & Nuts Brownie A, Haselnüsse, weitere Schalenfrüchte 9,20
Vanilleeis C, G | Sahne G | Schokosauce G

Kokos – Panna - Cotta Kokosnuss 9,20
Kokosraspeln Kokosnuss | Haselnusskrokant Haselnuss | Mango-Passionsfrucht Sorbet

KAFFEE & TEE

Auch entkoffeiniert erhältlich

Espresso 2,90

Espresso, doppelt 4,30

Espresso Macchiato 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 „Althaus” 3,60

DESSERTWEIN

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 Macíe
´19 Vin Santo del Chianti L 0,5l 39,00

Stellenbosh WO, South Africa
Jordan
´20 Mellifera L 0,5l 31,00

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 | Holundersirup [2] | Minze

Maracuja - Ingwer Sprizz
Prosecco Frizzante [L] | Maracujasirup [2] | Ingwer | Minze | Soda

Erdbeer Hugo
Prosecco Frizzante [L] | Erdbeersirup [2] | Holundersirup [2] | Minze | Erdbeeren | Soda

Lillet Wild Berry Sprizz
Lillet blanc | Schweppes 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'Apéro [1] | Prosecco Frizzante [L] | Soda | Grapefruit

Campari Sprizz
Campari [1] | Prosecco Frizzante [L] | Soda | Orangenscheibe

SCHAUMWEIN

Prinz Salm – Nahe, Deutschland
´NV Der Wildgraf, Brut nature [L] 45,00
´NV Der Wildgraf, Brut nature [L] 0,1l 6,50

Valkenberg – Rheinhessen, Deutschland
Cuvée Zero (alkoholfrei) [L] 29,00

Champagner Théophile - by Louis Roederer – Champagne, Frankreich
´Brut [L] 61,00

WASSER

	0,35l	0,75l
Flasche Tafelwasser	4,60	5,80
Aus den bayerischen Alpen		

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

DURSTLÖSCHER

Hausgemacht

0,4l – je 5,90

Zitronen - Mango - Limonade
Erdbeere - Minz - Limonade
Pink Grapefruit - Limonade
Orangen - Lavendel - Limonade
Apfel - Minze - Limonade

Fruchtige Holunderblüten - Limonade
Limetten - Ingwer - Limonade

Eistee - Maracuja [2]
Eistee - Granatapfel [2, 1]
Eistee - Pfirsich [2, 1]

SOFTDRINKS

	0,33l
Coca Cola [1, 3, 12]	4,60
Coca Cola zero sugar [1, 3, 9, 12]	4,60

	0,2l	0,4l
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]

SAFT | SCHORLE

	0,2l	0,4l
Rauch Fruchtsaft	3,80	5,20

Orangensaft | Maracujanektar | Pink Grapefruit Saft | Mangonektar | Johannisbeersaft | Rhabarbernektar | Apfelsaft naturtrüb

Fruchtsaftschorle 3,30 | 4,80

ROTWEIN • ROSÉWEIN

DEUTSCHLAND

Nahe

Prinz Salm

´22 T-Bone Rot Cuvée 43,00
(Merlot/Spätburgunder) L

Ahr

Nelles

´20 Pinot Noir L 45,00

Pfalz

Wageck

´14 Cuvée Wilhelm L 51,00
(Merlot/Cabernet Sauvignon/St. Laurent)

´16 Spätburgunder Kalkmergel L 47,00
Bissersheim - unfiltriert / barrique

ÖSTERREICH

Neusiedlersee

Kollwentz

´19 Leithakalk Blaufränkisch L 57,00

´21 Eichkogel Cuvée L 58,00
(Blaufränkisch/Zweigelt)

´20 Cabernet Sauvignon L 76,00

Burgenland

Setzer

´19 Merlot L 48,00

Paul Achs (Bio)

´21 Zweigelt L 45,00

Gesellmann

´22 Blaufränkisch vom Lehm L 46,00

SPANIEN

Rioja

´19 Tempranillo Crianza L 44,00
´18 Tempranillo Crianza L 1,5l 88,00
´17 Tempranillo Reserva L 49,00
´16 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

´19 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

´23 Lagrein L 43,00

Trentino

Tenuta San Leonardo

´19 Villa Gresti di San Leonardo
Rosso L 55,00
(Merlot/Carménére)

´18 San Leonardo Rosso IGT 94,00
Vigneti delle Dolomiti L
(Cabernet Sauvignon/Carménére/Merlot)

Venetien

Torre d´Orti

´21 Amarone della Valpolicella L 62,00

Lucchine

´23 Valpolicella L 46,00
(Corvina)

Piemont

Pico Maccario

´23 Barbera d´Asti Lavignone L 47,00

Toskana

Brancaia (Bio)

´22 Tre Cuvée 45,00
(Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon) L

´20 Brancaia Ilatraia Rosso 87,00
(Petit Verdot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon) L

Petra

´22 Hebo Cuvée 45,00
(Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese) L

´21 Hebo Cuvée 1,5l 89,00
(Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese) L

Tenuta Luce

´22 Lucente Cuvée 57,00
(Merlot/Sangiovese) L

´22 Lucente Cuvée 1,5l 121,00
(Merlot/Sangiovese) L

Pacenti

´20 Rosso di Montalcino L 57,00

´12 Brunello di Montalcino L 112,00
Vecchie Vigne

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 53,00

Swartland, Südafrika

Allesverloren

´20 Shiraz L 45,00

Walker Bay, Südafrika

Springfontein

´20 Pinotage Terroir Selection L 49,00

Mendoza, Argentinien

Andeluna

´22 Andeluna 1300 Malbec L 43,00
´20 Andeluna Altitud Malbec L 49,00

Valle de Colchagua, Chile

Caliterra

´18 Caliterra Carménére Reserva L 44,00

South Australia, Australien

Yalumba

´19 Shiraz Viogner Y-Series L 44,00
´22 Barosso Shiraz L 51,00
´18 The Signature
Cabernet Sauvignon / Shiraz L 86,00

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

´23 Fundament Rosé L 43,00

W.O. Coastal Region, South Africa

Delheim

´24 Pinotage Rosé L 42,00

WEIßWEIN • 0,0% WEIN • OFFENE WEINE

DEUTSCHLAND

Franken
Paul Weltner
´23 Gipskeuper Sylvaner L 36,00

Nahe
Prinz Salm
´23 T-Bone Weiß Cuvée L 36,00
(Riesling/Scheurebe/Weißburgunder)
´21 Felseneck Riesling Kabinett L 41,00

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

Würtemberg
Graf Neipperg
´21 Weissburgunder Schlossberg GG L 51,00

Rheinhessen
Kühling-Gillot (Bio)
´23 Sauvignon Blanc „Hase“ L 39,00

Mosel
Maximin Grünhaus
´23 Maximin Riesling feinherb L 37,00
´22 Grünhäuser Riesling L 42,00

Baden
Freiher von Gleichenstein
´19 Grauer Burgunder L 43,00
Oberrottweiler Henkenberg

ÖSTERREICH

Burgenland
Kollwentz
´22 Steinmühle Sauvignon Blanc L 57,00
´21 Leithakalk Chardonnay L 53,00

Weinviertel
Fidesser (Bio)
´22 Platter Grüner Veltliner L 38,00

Wachau
Rudi Pichler
´22 Terrassen Grüner Veltliner Smaragd L 49,00

SCHWEIZ
La Colombe La Cóte
´20 Féchy (Chasellas) L 0,375l 24,00
´19 Sauvignon Blanc L 59,00

ITALIEN

Südtirol
Kellerei Kaltern
´22 Chardonnay Saleit L 41,00
´23 Weißburgunder L 38,00

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 Chardonnay Reserve „Nine Yards“ L 54,00
Raats
´18 Chenin Blanc Old Vine L 49,00

Swartland, Südafrika
Allesverloren
´24 Chenin Blanc L 38,00

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 36,00

Washington State, USA
Two Vines
´21 Chardonnay L 35,00

Berg Ararat, Armenien
Zorah
´19 Voski L 49,00
(Voskeat/Garandma)
´19 Heritage Chilar L 74,00

ROSÉWEIN 0,1l

Pfalz, Deutschland
Wageck
´23 Fundament Rose L 5,70

WEIßWEIN 0,1l

Nahe, Deutschland
Prinz Salm
´23 T-Bone Weiß Cuvée L 4,90
(Riesling/Scheurebe/Weißburgunder)

Washington State, USA
Two Vines
´21 Chardonnay L 4,70

Rheinhessen. Deutschland
Kühling-Gillot (Bio)
´23 Sauvignon Blanc „Hase“ L 5,40

Venetien, Italien
Otella
´24 Lugana L 5,70

Südtirol, Italien
Kellerei Kaltern
´23 Weißburgunder L 5,10

Mosel, Deutschland
Weingut Villa Huesgen
´23 ByTheGlass Riesling L 4,80

ROTWEIN 0,1l

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 Viogner L 5,90

Washington, USA
Columbia Crest/Horse Heaven Hills
´18 Merlot „H3“ L 6,50

Mendoza, Argentinien
Andeluna
´22 Andeluna 1300 Malbec L 5,70

Castilla y León, Spanien
Alejandro Fernández
Dehesa la Granja Tinto Tempranillo L 5,60

0,0% ROTWEIN 0,1l

Südfrankreich Vegan
Oddbird Domaine de la Prade Organic
Merlot & Shiraz L 3,90

Erläuterung der Inhaltsstoffe: siehe letzte Seite.

Bier • Cocktail • Longdrinks

Bier

	0,3l	0,5l
Erdinger Brauhaus Helles A Getreide	3,80	4,80
Erdinger Brauhaus Helles A Getreide Alkoholfreies Helles		4,80
HTB Tegernseer Hell A Getreide	4,20	5,20
Erdinger Urweißbier A Getreide	3,90	4,90
Radler 1, A Getreide	3,80	4,80
Erdinger Brauhaus Natur Radler A Getreide		4,80
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 Mehrkornzwickel		5,20
HTB Pils A Getreide	0,33l	4,20

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 | Mangosaft | Orangensaft | Lime Juice 2 | Mandelsirup 1, 2 | Erdbeersirup 2

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

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

Hans.Jürgen Gin Heisszeit (Augsburg) 11,20
Orange.Getrocknet | Rosmarin | Botanical Tonic 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

SPIRITUOSEN

BRÄNDE

2 cl – je 5,90

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

Nonino Tradizione Grappa

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

Singold[1] Single Malt aus dem Augsburger Land 5,60
Mild | fruchtig

Slyrs[1] Bavarian Single Malt 5,60
Spürbare Süße | Aromen von Marzipan | Zimtnoten

Slyrs[1] Bavarian RYE 6,90
Milde frische dennoch anspruchsvoll | fruchtige Töne | Zimtnoten

Slyrs[1] Bavarian PEAT Single Malt 8,40
Getorfter Whisky | rauchige Röstaromen | Noten von Vanille, Birne und salzigem Karamell

SILD[1] 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

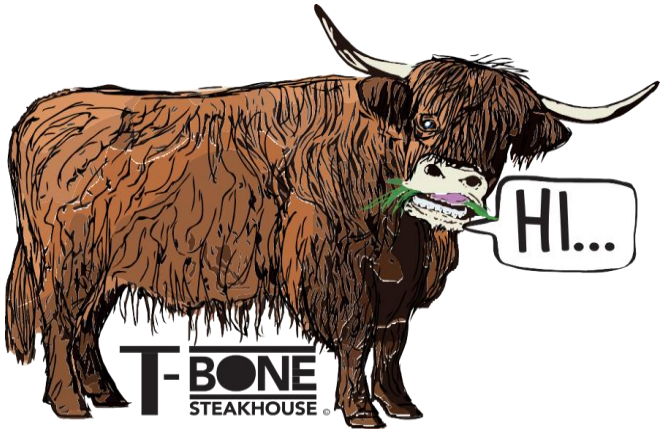
Slyrs Whiskey Vanilla Honey Liqueur 5,20

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

Kräuter tropfen – halbbitter 5,90
Destillerie Birkenhof

3 cl

Ramazotti 4,60



Erläuterung der Inhaltsstoffe: siehe letzte Seite.

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

T-BONE STEAKHOUSE

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
info@tbone-steakhouse.de

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

[1] mit Farbstoff, [2] mit Konservierungsstoff, [3] koffeinhaltig, [4] chininhaltig, [5] geschwefelt, [6] mit Phosphat, [8] geschwärzt, [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.