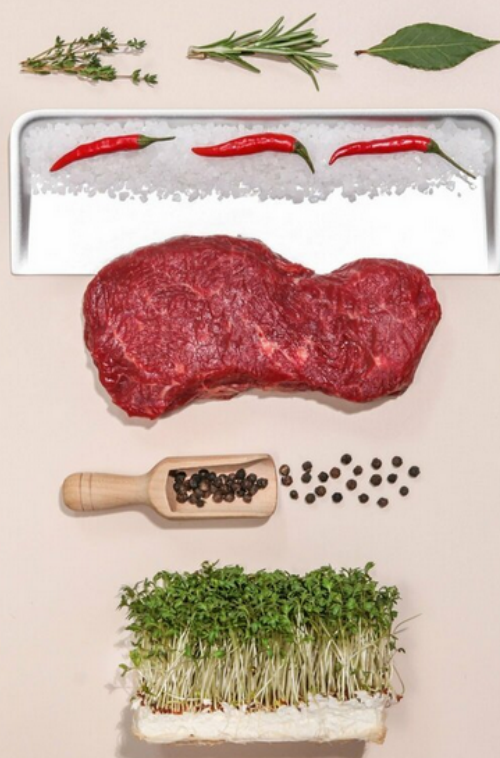


MENU



T-BONE
STEAKHOUSE ©

since 2011

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



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 Fettagge. Das marmorierte Rib-Eye Steak ist fettdurchwachsender 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

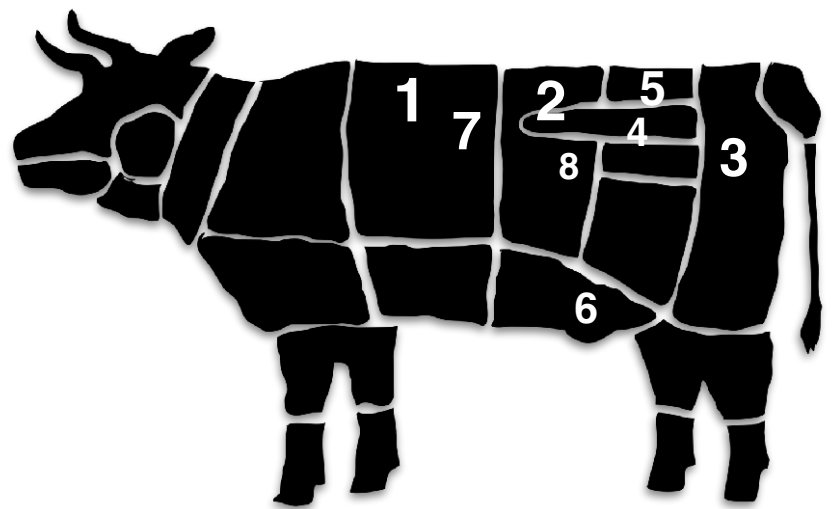
Die **Steakhüfte** gilt als das feinste Teilstück aus der Keule. Hüftsteaks aller Rassen sind besonders mager und weisen fast keine Marmorierung auf, daher sind Sie für alle, Freunde magerer Steaks die erste Wahl. Das für Steaks verwendete Kernstück der Hüfte kann durch das Heraustrennen einer dicken 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 Ribeye 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.

VORSPESSEN

Bruschetta 7,90 

Röstbrot ^A | Tomatenwürfel | Knoblauch | Olivenöl ^{J, L, 9} | Balsamicocreme ^L

Rote Beete Carpaccio 10,90 

rote Beete | Rucola | Parmesan ^G | Apfeldressing ^{J, L, 9} | Walnüsse ^{H Walnuss}
(auch ^{egan} möglich, ohne Parmesan)

Nachos 9,60 

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

Tatar vom Black Angus Rinderfilet 110g 17,80

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** 22,80

Carpaccio 18,20

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

Burrata ^G 13,50 

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

SUPPEN

Tomatencremesuppe 6,50 

Waldpilzcremesuppe ^{G, A} 6,80 

Kürbiscremesuppe ^{H (Kokos)} 6,80 

SALATE

Buddha Bowl ^{J, L, 9} 12,10 

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

Großer Salat ^{J, L, 9} 9,20 

Bunte Blattsalate | Baby Leaf Salat | Gurken | Tomaten | Mais | Paprika

Kleiner Salat ^{J, L, 9} 5,80 

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

Tomatensalat ^{J, L, 9} 5,80 

Cherrytomaten | Zwiebelringe

wähle dein Topping

Gegrillte Rinderstreifen 9,80

Gebratene Putenstreifen 7,60

Pulled Meat ^{D, F, L, R} 7,80

Beef & Pork (18 h im Smoker gegart)

Ziegenfrischkäse ^G &  **karamellisierte Walnüsse** ^{H Walnuss} 6,90

Gegrillte Riesengarnelen ^D (3 Stk.) 9,80

Halbe gegrillte Avocado 5,40 

Gegrillter Halloumi Käse ^G (Kuh/Ziege/Schaf) 5,80 

VEGETARISCH

Gegrillter Halloumi 19,80

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

Geschmorte Hokkaido Kürbis 17,90

Hokkaido Kürbis lauwarm | Pflaumen-Chutney ^{J, L, 9} | Ziegenfrischkäse ^G (Ziege) | Rucola | Pinienkerne ^H (Kokos)
(auch  ^{vegan} möglich, mit Avocado anstatt Ziegenfrischkäse)

BURGER

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 15,20

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

Wild - Burger 14,90

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 14,90

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

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

Halloumi - Burger 15,60

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

DER CUT DES MONATS

FLEISCHSOMMELIER ANDREAS KARG PRÄSENTIERT:

WAGYU F1 - AUSTRALIEN

Die Australian F1 Wagys 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 Wagys 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.



Rumpsteak

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



220g / 46,00
350g / 73,20

300g / 62,70
400g / 83,60

URBAN BEEF - GERMANY URSPRUNG TRIFFT GESCHMACK

Rumpsteak

Herzhaft | zart | feine Marmorierung
Striploin



220g / 32,70
350g / 52,20
500g / 74,50

300g / 44,60
400g / 59,60
600g / 89,40

Filet

Besonders mager | zart | saftig | fein marmoriert
Tenderloin



220g / 46,50
350g / 73,90
500g / 105,60

300g / 63,40
400g / 84,50
600g / 126,80

Rib-Eye Steak

Kleines Fettauge | saftig | stark marmoriert
Entrecote



220g / 33,00
350g / 52,60
500g / 75,10

300g / 45,00
400g / 60,10
600g / 90,10

Tomahawk Steak

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



ab 1100g
Bitte frag uns welche Größe reif ist.
je 100g = 12,00

STEAKS

ARGENTINE BEEF

Black Angus I grain fed

Rumpsteak

Herzhaft I zart I feine Marmorierung
Striploin



180g / 18,00
300g / 30,00
400g / 40,00
600g / 60,00

220g / 22,00
350g / 35,00
500g / 50,00
700g / 70,00

Filet

Besonders mager I zart I saftig I fein marmoriert
Tenderloin



180g / 30,30
300g / 50,60
400g / 67,50
600g / 101,30

220g / 37,20
350g / 59,10
500g / 84,40
700g / 118,20

Rib-Eye Steak

Kleines Fettauge I saftig I stark marmoriert
Entrecote



220g / 26,30
350g / 41,70
500g / 59,60
700g / 83,50

300g / 35,80
400g / 47,70
600g / 71,60
800g / 95,40

Hüftfilet

Saftig I mager I zart
Sirloin-fillet



180g / 18,20
300g / 30,20
400g / 40,30

220g / 22,20
350g / 35,20
500g / 50,40

Hüftsteak

Mager I zart
Sirloin



220g / 19,90
350g / 31,70
500g / 45,30
700g / 63,30

300g / 27,20
400g / 36,20
600g / 54,30
800g / 72,40

DRY AGED REGIONAL BEEF

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

Bitte frag uns welche Cuts reif sind.

T-Bone Steak ab 500g

Saftiges Roastbeef I zartes Filet I knuspriger Fettrand



je 100g = 11,00

Porterhouse Steak ab 500g

Saftiges Roastbeef I großer Filetanteil I knuspriger Fettrand



je 100g = 11,00

Rib-Eye Steak ab 200g

Am Knochen gereift I kleines Fettauge I saftig I zart



je 100g = 14,50

Rumpsteak ab 200g

Am Knochen gereift I kernig I zart I fein marmoriert



je 100g = 14,50



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 / 28,60

300g / 47,60

400g / 63,50

600g / 95,20

220g / 34,90

350g / 55,50

500g / 79,40

700g / 111,10

800g / 127,00

Rib-Eye Steak

Saftig | kleines Fettauge | geschmackvoll



350g / 46,60

500g / 66,60

700g / 93,20

400g / 53,30

600g / 79,90

800g / 106,50

GEFLÜGEL

Putensteak

Zartes Fleisch aus der Putenbrust



180g / 14,40

300g / 24,00

400g / 31,90

600g / 47,90

220g / 17,60

350g / 27,50

500g / 39,90

700g / 55,90

KLASSIKER

Steak Beginner 33,10

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

Steak Experts 48,00

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

American Steak 32,60

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

Peppercrust Steak 31,40

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

Gaucht Steak 31,30

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

Lemongras-Chili Steak 30,70

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

RIBS

Spareribs ^{D, F, L, R} 18,50

Vom bayrischen Schwein | mariniert mit feiner BBQ-Sauce ^{R, L} | zart | saftig

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

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

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream ^G	5,50	Vegi
Country Potatoes & Sour Cream ^G	5,50	Vegi
Crunchy fries	5,30	Vegan
Getrübte 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	3,60	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	
Cherrytomaten Zwiebelringe		Vegan

ON TOP

Lemongras-Chilikruste auf dem Steak ^A	3,20	Vegi
Jalapeno cheddar cheese sauce (pikant) ^{A, F}	4,70	
Mexikanische Yorkkruste ^{A, G, I, J, L}	3,20	
(Würzig/pikant)		
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}	1,30	Vegi
Sour Cream groß ^{G, I, J}	2,60	Vegi
Kräuterbutter ^G	0,90	Vegi
Trüffel-Dip ^{G, C, L}	2,90	Vegi
Chimichurri ^{G, C, L}	2,50	Vegan
York Sauce „mexican style“ ^{G, A, I, J, L}	5,10	
(Würzig/pikant/aromatisch)		

KINDERGERICHTE

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

Mini Steak mit Pommes	11,70	
Kleines Hühnersteak 100g mager zart		
Mini Burger mit Pommes	11,20	
Mit 100% frischem argentinischem Rinderhack würziger Käse ^G Cocktailsauce ^{G, J} Tomaten Brioche Bun ^{A, E, C}		
Mini Pute mit Pommes	10,20	
Zartes Steak von der Pute 100g		
Mini Putenschnitzel ^{A, C, G} 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

Erdbeereis ^{C, G}

Schokoladeneis ^{C, G, Haselnuss}

Vanilleeis ^{C, G}

Zitronen Sorbet 

Double Chocolate Eis ^{C, G}

Mango Passionsfrucht Sorbet 

Haselnusseis ^{C, G, Haselnuss, weitere Schalenfrüchten}

Pistazieneis ^{C, G, Pistazie, weitere Schalenfrüchte}

Eis & Heiß 7,80

Vanilleeis ^{C, G} | heiße Waldfrüchte

Pochierte Birne ^{Reiswein} 9,20

Karamell-Sauce ^G | Quark-Creme ^G | Kekskrümel ^{A, G}

Apfelkücherl ^A 9,50

Vanilleeis ^{C, G} | Sahne ^G

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern ^{G, C, A, F, Haselnuss} 10,80

Vanilleeis ^{G, C} | frische Waldfrüchte

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

Creme brulée ^{C, G} 8,10

Spekulatiuseis ^{A, C, G, Spuren von Nüssen} mit Zwetschgenröster ^(eigene Ernte) 8,20

Chocolate & Nuts Brownie ^{A, Haselnüsse, weitere Schalenfrüchte} 9,20

Vanilleeis ^{C, G} | Sahne ^G | Schokosauce ^G

Kokos-Panna-Cotta ^{Kokosnuss} 9,20

Orangensorbet | Kokosraspeln ^{Kokosnuss} | Haselnusskrokant ^{Haselnuss} | Orangengel 

KAFFEE & TEE

Auch entkoffeiniert erhältlich

Espresso 2,60

Espresso, doppelt 4,10

Espresso Macchiato ^G 3,20

Affogato al caffè 4,60

Espresso | 1 Kugel Vanilleeis ^{C, G}

Café creme 3,50

Milchkaffee ^G 3,90

Cappuccino ^G 3,90

Latte Macchiato ^G 4,80

Glas Tee, diverse Sorten „Althaus“ 3,60



DESSERTWEIN

Burgenland, Österreich

Martin Passler

Beerenauslese ^L 0,375l 27,00

Stellenbosch WO, South Africa

Jordan

'20 Mellifera ^L 0,375l 31,00

SPRIZZ

je 8,90

Aperol Sprizz

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

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

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

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	6,40	7,60
(Naturell / Classic)		

DURSTLÖSCHER

Homemade

0,4l - je 5,90

Zitronen - Mango - 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

	<u>0,33l</u>
Coca Cola ^{1,3,12}	4,30

Coca Cola zero sugar ^{1,3,9,12}	4,30
--	------

	<u>0,2l</u>		<u>0,4l</u>
Libella Zitrone	3,10		4,40

Libella 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

	<u>0,2l</u>		<u>0,4l</u>
Wolfra Fruchtsaft	3,80		5,20

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

Apfelsaft naturtrüb (aus eigener Ernte)

Fruchtsaftschorle	3,30		4,80
-------------------	------	--	------

ROTWEIN • ROSÉWEIN

DEUTSCHLAND

Nahe

Prinz Salm

´22 T-Bone Rot Cuvée 39,00
(Merlot/Spätburgunder) L

Ahr

Nelles

´20 Pinot Noir L 41,00

Pfalz

Wageck

´14 Cuvée Wilhelm 46,00
(Merlot/Cabernet Sauvignon/St. Laurent) L
´16 Spätburgunder Kalkmergel L 43,00
Bissersheim - unfiltriert / barrique

ÖSTERREICH

Neusiedlersee

Kollwenz

´19 Leithakalk Blaufränkisch L 53,00
´20 Eichkogel Cuvée 54,00
(Blaufränkisch/Zweigelt) L
´20 Cabernet Sauvignon L 76,00

Burgenland

Setzer

´19 Merlot L 44,00

Paul Achs (Bio)

´21 Zweigelt L 41,00

Gesellmann

´20 Blaufränkisch vom Lehm L 42,00

SPANIEN

Rioja

Taron

´18 Tempranillo Crianza L 39,00
´18 Tempranillo Crianza L 1,5l 78,00
´16 Tempranillo Reserva L 45,00
´16 Tempranillo Cepas Centenarias L 47,00

Bodegas Roda

´18 Roda Reserva L 57,00
´17 Roda Reserva L 1,5l 124,00

Castilla y León

Alejandro Fernández

´19 Dehesa la Granja Tinto Tempranillo L 38,00
´19 20 Aldeas Tempranillo L 42,00

Ribera del Duero D.O.

Tinto Pesquera

´20 Tempranillo Crianza L 49,00

Bodegas La Horra

´18 Corimbo Tempranillo L 52,00
´16 Corimbo I Reserva Tempranillo L 82,00

ITALIEN

Toskana

Brancaia (Bio)

´20 Tre Cuvée 41,00
(Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon) L

´19 Brancaia Iltraia Rosso 83,00
(Petit Verdot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon) L

Petra

´21 Hebo Cuvée 41,00
(Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese) L

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

Tenuta Luce

´21 Lucente Cuvée 53,00
(Merlot/Sangiovese) L

´21 Lucente Cuvée 1,5l 109,00
(Merlot/Sangiovese) L

Pacenti

´20 Rosso di Montalcino L 53,00
´12 Brunello di Montalcino L 107,00
Vecchie Vigne

Chianti

Famiglia Zingarelli Rocca delle Marie

´20 Chianti Classico Riserva L 43,00

Venetien

Torre d'Orti

´20 Amarone della Valpolicella L 58,00

Santi - Caleselle

´21 Valpolicella Classico L 42,00
(Corvina/Rondinella)

Piemont

Pico Maccario

´22 Barbera d'Asti Lavignone L 43,00

Sizilien

Tenuta delle Terre Nere

´21 Etna Rosso Nerello Mascalese L 44,00

Trentino

Tenuta San Leonardo

´17 Villa Gresti di San Leonardo
Rosso L 51,00
(Merlot/Carménère)

´17 San Leonardo Rosso IGT 89,00
Vigneti delle Dolomiti L
(Cabernet Sauvignon/Carménère/Merlot)

Südtirol

Castello Monaci

´22 Pilúna Primitivo Salento L 36,00

Kellerei Kaltern

´22 Lagrein L 39,00

SCHWEIZ

La Colombe La Côte

´20 Polisson (Gamaret/Pinot Noir) L 44,00

NEUE WELT

Stellenbosch, Südafrika

Meerlust

´18 Merlot L 49,00
´17 Cabernet Sauvignon L 51,00

Swartland, Südafrika

Allesverloren

´20 Cabernet Sauvignon L 41,00
´19 Shiraz L 41,00

Walker Bay, Südafrika

Springfontein

´18 Pinotage Terroir Selection L 44,00

Mendoza, Argentinien

Pascual Toso

´21 Selected vines Malbec L 42,00

Andeluna

´21 Andeluna 1300 Malbec L 39,00
´20 Andeluna Altitud Malbec L 45,00

Upper Galilee, Israel

Tulip Winery

´20 Syrah Reserve L 55,00

Valle de Colchagua, Chile

Caliterra

´18 Caliterra Carménère Reserva L 37,00

South Australia, Australien

Yalumba

´19 Shiraz Viogner Y-Series L 39,00
´19 Barosso Shiraz L 46,00
´16 The Signature
Cabernet Sauvignon / Shiraz L 82,00

California, USA

Beringer

´20 Zinfandel Founders'Estate L 44,00

Washington, USA

Two Vines

´19 Merlot L 35,00

Columbia Crest / Horse Heaven Hills

´18 Merlot „H3“ L 41,00

Berg Ararat, Armenien

Zorah

´18 Areni Noir „Karasi“ L 48,00
´18 Areni Noir „Karasi“ L 1,5l 93,00
´19 Heritage Sireni L 75,00

ROSÉWEINE

Pfalz, Deutschland

Wageck

´22 Fundament Rosé L 36,00

W.O. Coastal Region, South Africa

Delheim

´23 Pinotage Rosé L 38,00

DEUTSCHLAND

Franken

Fürstlich Castell'sches Domänenamt

´21 Kugelspiel Silvaner L 39,00

Nahe

Prinz Salm

´23 T-Bone Weiß Cuvée L 36,00
(Riesling/Scheurebe/Weißburgunder)

´19 Felseneck Riesling Kabinett L 41,00

Pfalz

Dr. Bürklin-Wolf (Bio)

´20 Wachenheimer Altenburg Riesling L 61,00

Pflüger

´22 Sauvignon Blanc vom Quarzit L 39,00

Wageck

´20 Bissersheimer Chardonnay L 41,00

´21 Sauvignon Blanc Goldberg
Fumé Réserve L 45,00

Württemberg

Graf Neipperg

´21 Weissburgunder Schlossberg L 51,00

Rheinhessen

Kühling-Gillot (Bio)

´23 Sauvignon Blanc „Hase“ L 39,00

Mosel

Maximin Grünhaus

´22 Maximin Riesling feinherb L 37,00

´21 Grünhäuser Riesling L 42,00

Baden

Freiher von Gleichenstein

´18 Grauer Burgunder L 43,00

Oberrottweiler Henkenberg

ÖSTERREICH

Burgenland

Kollwenz

´21 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

SCHAUMWEIN

Nahe, Deutschland

Prinz Salm

´NV Der Wildgraf, Brut nature L 45,00

´NV DernWildgraf, Brut nature L 0,1l 6,50

Champagne, Frankreich

Champagner Théophile - by Louis Roederer

´Brut L 61,00

ITALIEN

Südtirol

Kellerei Kaltern

´22 Chardonnay Saleit L 41,00

´23 Weißburgunder L 38,00

Venetien

Borgo Molino

´21 I Ciari Ribolla IGT Friuli Venezia Giulia L 37,00

Otella

´23 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

SCHWEIZ

La Colombe La Côte

´20 Féchy (Chasellas) L 0,375l 24,00

´19 Sauvignon Blanc L 59,00

NEUE WELT

Stellenbosch WO, Südafrika

Meerlust

´22 Chardonnay L 51,00

Jordan

´22 Chardonnay Reserve
„Nine Yards“ L 54,00

´20 Sauvignon Blanc „Timepiece“ L 49,00

Raats

´18 Chenin Blanc Old Vine L 49,00

Swartland, Südafrika

Allesverloren

´23 Chenin Blanc L 38,00

Voor Paardeberg, Südafrika

Scali

´17 Blanc L 42,00

(Chardonnay/Chenin Blanc/Sauv.Blanc/Viognier/Roussanne)

Walker Bay, Südafrika

Springfontein

´18 ULUMBAZA L 38,00

(Sauvignon Blanc/Pinotage/Chardonnay/Semillon)

South Australia, Australien

Yalumba

´20 The Y Series Viognier L 36,00

Washington State, U.S.A.

Two Vines

´21 Chardonnay L 35,00

Berg Ararat, Armenien

Zorah

´19 Voski L 49,00

(Voskeat/Garandmak)

´19 Heritage Chilar L 74,00

WEIßWEIN 0,1L

Nahe, Deutschland

Prinz Salm

´22 T-Bone Weiß Cuvée L 4,90
(Riesling/Scheurebe/Weißburgunder)

Washington State, U.S.A.

Two Wines

´21 Chardonnay L 4,70

Rheinhessen, Deutschland

Kühling-Gillot (Bio)

´23 Sauvignon Blanc „Hase“ L 5,40

Venetien, Italien

Otella

´23 Lugana L 5,70

Südtirol, Italien

Kellerei Kaltern

´21 Weißburgunder L 5,10

Weinviertel, Österreich

Fidesser (Bio)

´22 Grüner Veltliner L 5,10

ROSÉWEIN 0,1L

Pfalz, Deutschland

Wageck

´22 Fundament Rose L 4,90

(Monatswein)

W.O. Coastal Region, South Africa
Delheim

´23 Pinotage Rosé L 5,10

ROTWEIN 0,1L

Nahe, Deutschland

Prinz Salm

´21 T-Bone Rot Cuvée L 5,30
(Merlot/Spätburgunder)

Swartland, Südafrika

Allesverloren

´20 Cabernet Sauvignon L 5,50

Venetien, Italien

Santi - Caleselle

´21 Valpolicella Classico L 5,80
(Corvina/Rondinella)

South Australia, Australien

Yalumba The Y Series

´19 Shiraz Viognier L 5,60

Washington, USA

Columbia Crest / Horse Heaven Hills

´18 Merlot „H3“ L 6,50

(Monatswein)

Mendoza, Argentinien

Andeluna

´21 Andeluna 1300 Malbec L 5,60

BIER

	0,3l	0,5l
Erdinger Brauhaus Helles A Getreide	3,60	4,60
HTB Tegernseer Hell A Getreide	3,80	4,80
Erdinger Urweißbier A Getreide	3,90	4,80
Radler 1, A Getreide	3,60	4,60
Erdinger Brauhaus Natur Radler A Getreide		4,60
Limo-Weizen 1, A Getreide	3,80	4,80
Cola-Weizen 1, 3, A Getreide	3,80	4,80
Erdinger Weißbier dunkel A Getreide		4,80
Erdinger Weißbier alkoholfrei A Getreide		4,80
Tegernseer Dunkel Export A Getreide		4,60
Hoppebräu Ruhige Kugel A Getreide Alkoholfreies Mehrkornzwickel		4,80
HTB Pils A Getreide	0,33l	3,90

Hoppebräu aus Waakirchen je 0,33l 6,20

WUIDSAU New England Pale Ale A Getreide
Weich, tropische Früchte, vollmundig, erfrischend

VOGELWUID Sour IPA A Getreide
Es ist hell, herb, etwas stärker und superfruchtig, zitrusartig

COCKTAILS

je 8,90 non alcoholic

Virgin Mojito

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

Sundance

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

MOJITO

je 9,40

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}

BRÄNDE

2cl - je 5,90

Destillerie Birkenhof

Traditionelle Spirituosen

Westerwälder Obstler

Feine Spirituosen

Alte Himbeere

Haselnuss

Alte Williams-Birne

Alte Marille

Alte Quetsch (Pflaumen Spirituose im Cognacfass gereift)

Edel Spirituosen

Williamsbirne mit Honig

Haselnuss

Wildorangenbrand

GIN | WODKA | RUM

2cl

T-BONE Gin 4,80

Hans.Jürgen Gin Heisszeit 4,90

Gin Lago 4,90

Monkey 47 5,10

Huckleberry Gin 4,90

Sleepy 4Gin 4,90

Bavarka Vodka 5,50

Rumult 6,80

WHISKEY

2cl

Singold¹ Single Malt aus dem Augsburger Land 5,60
Mild | fruchtig

Slyrs¹ Bavarian Single Malt 5,60
Spürbare Süße | Aromen von Marzipan | Zimtnoten

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

2cl

Slyrs Bavarian Cream Liqueur 4,20

Slyrs Whiskey Vanilla Honey Liqueur 5,20

Birkenhof 5,90
Kräuter tropfen - halbbitter

3cl
Ramazotti 4,60

Dein Onlineshop für beste Steaks

www.steakforhome.de



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

www.tbone-steakhouse.de



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 (1,60 m x 2,00 m). WLAN ist im gesamten Meat & Stay Hotel kostenfrei verfügbar.

Tagen und entspannen Sie in unserem Hotel

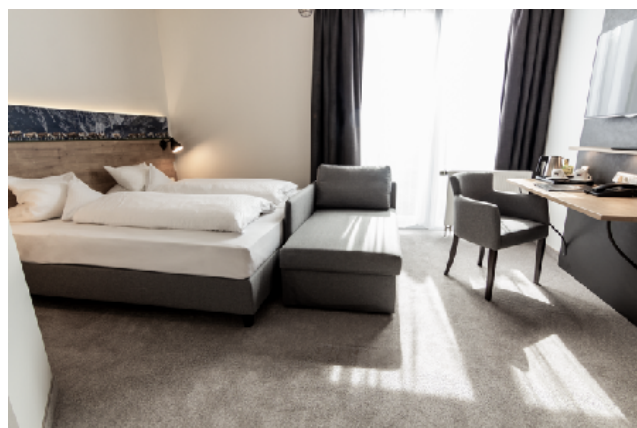
Unsere sechs Tagungsräume mit modernster Technik bieten Platz für bis zu 90 Personen. Hier finden Sie drinnen wie draußen den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung, Ihr Meeting oder Ihre ganz private Familienfeier.

Kostenfreie Parkplätze sind vor dem Hotel und in der Tiefgarage ausreichend vorhanden.

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

warne 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.

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