



Suppen / Vorspeisen

Ochsenbrühe mit Leberspätzle oder Grießnockerl	5,00 €
Pimentos de Padron mit groben Meersalz , dazu Baguette	5,00 €
Knusprig gebackene, mit Frischkäs gefüllte Jalapenos	5,50 €
Knoblauch Baguette	4,50 €
Kleiner gem. Salat	4,50 €
Großer gem. Salat	6,50 €

Burger vom Meister - ohne Beilagen -

„Brennada Ox“ (mit 200 Gramm Angus Rinder Pattie) Salat, Sandwich Gurkerl, Tomate, Zwiebelringen, „Brennada Huat“ Spezial Sauce ,im fluffigen Burgerbun	9,50 €
Mit extra Jalapenos	0,50 €
Mit extra Grill Speck	1,00 €
Mit extra Käse	1,00 €
„Elvis Burger“ Eine Legende (mit 200 Gramm Angus Rinder Pattie) Sandwich Gurkerl, Tomate, Zwiebelringen, Cheddar, Grill Speck, „Brennada Huat“ Spezial Sauce, im fluffigen Burgerbund	10,50 €

Unsere „Special`s“:

„ Der Flattermann“

(**180 Gramm** Pattie vom Vogel Strauß , mit hausgemachtem Mango-Chutney und Majoran Mayonaise, Salatherzen)

im fluffigem Burgerbun

14,50 €

-Straußenfleisch ist sehr gesund, da unter 60mg Cholesterin pro 100 g, kaum Fett und kaum Kohlenhydrate! Geschmacklich erinnert es an Rind-

„ Wallaby Bavaria“

(**180 Gramm** Pattie vom Känguruh, mit BBQ Sauce, Salatherzen, Schmorzwiebeln, Tomaten ,Cheddar) im fluffigem Burgerbun

11,50 €

-Känguruh Fleisch hat einen Fettanteil von ca. 2 %, und ist dabei sehr vitaminhaltig!- Der Geschmack erinnert dezent an Wild-

„ Captain Fish“

(**100 Gramm** Lachs Burger mit Honig-Dill-Senf Sauce, frischen Gurkenscheiben, Salatherzen) im fluffigen Burgerbun

10,80 €

- Der Lachs ist ein sogenannter „ Fettfisch“ mit viel gesunden Omega 3 Fettsäuren und Vitaminen, zart und saftig ist er obendrein-

„ The Bad Hunter“

(**100 Gramm** Cajun-vegetable Burger mit Paprika, Kidneybohnen, Mais und Cajun-Gewürzen verfeinert, Salatherzen, hausgemachter Mayonaise)

-pikant- ,im fluffigen Burgerbun

8,50 €

-Kidney Bohnen sind eine hervorragende Eiweiß Quelle, außerdem enthalten sie auch jede Menge Kalzium, Magnesium und Eisen-

Beilagen zu den Burger:

Potaote Dippers

3,50 €

Süßkartoffel Wedges

4,50 €

Mediterranes Grillgemüse

4,50 €

Gemischter Salat - siehe Vorspeisen -

Unsere Steaks:

Hüft Steaks vom argentinischen Black Angus Rind:	
200 Gramm	17,80 €
300 Gramm	19,80 €
400 Gramm	21,80 €
Rib Eye Steak 300 Gramm	19,80 €
Filet Steak 200 Gramm	24,50 €
Flank-Steak für 2 Personen- der Wahnsinn!!!-	
600 Gramm	34,00 €

Strohschwein aus regionaler und artgerechter Haltung

Strohschwein Schnitzel	9,50 €
Lendensteak vom Strohschwein 200 Gramm	12,50 €

Dazu wahlweise jeweils eine hausgemachte Soße oder Butter

Champignon – Rahmsoße, Cognac – Pfefferrahmsoße, Rotweinsoße, Kräuterbutter Cafe de Paris oder Knoblauch - Kräuterbutter , Chimmichurri

Jede weitere Soße oder Butter 2,00 € Aufpreis

Beilagen zu den Steaks und Schnitzel:

Potaote Dippers	3,50 €
Süßkartoffel Wedges	4,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,50 €
Rosmarin Kartoffeln	3,50 €
Mediterranes Grillgemüse	4,50 €
Maiskolben	3,00 €
Knoblauch Baguette	4,50 €
Geschabte Spätzle	3,50 €
Gemischter Salat – <u>siehe Vorspeisen</u> -	

Vegetarisches:

Mediterranes Grillgemüse mit einer Ofenkartoffel und Sour Cream	9,50 €
2 Spinatknöderl auf Campignonrahmsoße, darauf Parmesansplitter	9,50 €
Allgäuer Käsespätzle mit Rötzwiebeln	9,50 €

Vegetarischer Burger- siehe Special Burger

Brotzeiten:

Bayerischer Wurstsalat	6,50 €
Schweizer Wurstsalat	7,50 €
Gemischtes Zollhaus-Brotzeit Brettl	13,50 €
Tiroler Speckbrettl	13,50 €
Tölzer Käsbrettl	13,50 €
Wird jeweils mit Butter und Brot serviert	

Dessert:

Schokoladen-Soufflee	4,80 €
Beindlhof Eis	je Kugel 1,80 €
Tartuffo Eis mit Sahne	4,00 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis	4,80 €