

## Aperitiv

### Aperol Sprizz / Hugo<sup>13</sup>

0,20l                      4,50 €

### Martini Bianco

0,10l                      3,40 €

### Campari-Soda / Orange

0,20l                      4,50 €

## Prosecco

### Glas Prosecco<sup>13</sup>

0,10l                      3,50 €

### Prosecchino Bottega<sup>13</sup>

Fl. 0,20l                      8,90 €

### Scavi & Ray Prosecco / Rossato<sup>13</sup>

Fl. 0,20l                      4,90 €

### Bottega Diamond / Gold<sup>13</sup>

Fl. 0,75l                      39,00 €

## Champagner

### Veuve Clicquot Brut<sup>13</sup>

0,75ltr.                      Fl. 69,00 €

## Vorspeisen

Meeresfrüchte-Salat <sup>2,9,11,14</sup>

12,90 €

Vitello Tonnato <sup>10</sup>

9,90 €

Antipasto Misto <sup>1,2,4,7,9,10</sup>

11,90 €

Bruschetta Classica <sup>1</sup>

5,90 €

Bruschetta Tonnata <sup>1,10</sup>

Kalbfleisch – Thunfischcreme - Rucola

8,90 €

## Suppen

Mediterrane Tomatensuppe <sup>7,10</sup>

mit frischen Kräutern und gehobeltem Parmesankäse

4,90 €

Bouillabaisse <sup>1,2,4,14</sup>

original französische Fischsuppe, mit geröstetem Weißbrot

13,90 €

## Salate

### Gemischter Salat <sup>7,10,11</sup>

3,90 €

### Tomaten Salat <sup>7,10,11</sup>

mit roten Zwiebeln und Oregano

4,90 €

### Rucola Salat <sup>7,10,11</sup>

mit Cocktailtomaten und Parmesansplitter

6,90 €

### Bunter Salat <sup>7,10,11</sup>

mit gegrillter Maishähnchenbrust und gebratenen Champignons

13,90 €

## Für Kids

### Kleines Schnitzel <sup>1,3</sup>

dazu Pommes Frites

7,50 €

### Chicken <sup>1,3</sup>

mit Pommes Frites

7,50 €

### Spaghetti <sup>1</sup>

mit Tomatensoße

6,50 €

### Butterspätzle <sup>1,3,7,10</sup>

mit Bratensoße

4,50 €

# Wagyu

Die Ernährung der Wagyu-Rinder basiert auf Gras. Dies ist beim Rindfleisch ein immer seltener werdendes Qualitätsmerkmal. Durch die natürliche Grasfütterung benötigen die edlen Wagyus viel mehr Zeit als andere Rinder um zur Schlachtreife zu gelangen. Im langen Sommer genießen sie das frische Gras auf naturbelassenen Weiden, den Winter verbringen sie im modernen Stall mit viel Auslauf und werden mit Futter aus eigenem Anbau versorgt.

Das Besondere an Wagyu-Fleisch ist die feine Fleischmarmorierung. Unter allen Rinderrassen haben Wagyus die höchste Fettmarmorierung des Muskelfleisches.

Japanisches Wagyu Rinder-Filet ( 250g. )

69,90 €

Japanisches Wagyu Entrecote ( 250g. )

59,90 €

Japanisches Wagyu Rostbeef ( 250g. )

59,90 €

Als Beilage servieren wir Gemüse und Kartoffeln.

## Specials

Tagliolini mit frischem Trüffel <sup>1,3,7</sup>

19,90 €

Argentinisches Premium Rinderfilet ca. 250g <sup>1,3,7</sup>

mit frischem Trüffel, mit Tagliolini in Trüffelbuttersoße

47,90 €

Gegrillte Languste ca. 500g

auf mediterranem Grillgemüse und Kartoffeln

69,90 €

Surf & Turf <sup>10</sup>

Argentinisches Premium Rinderfilet ca. 250g  
auf mediterranem Grillgemüse, mit Languste ca. 500g

89,90 €

# Steaks

## Argentinisches Premium Rump-Steak

(250 g, 350 g, 500 g)

gegrillt mit kleinem Fett Rand für die Saftigkeit

22,90 € / 29,90€ / 39,90 €

## Argentinisches Premium Filet-Steak (250 g)

das zarteste Stück von der Rinderlende, nahezu fettfrei, hoch geschnitten

29,90 €

## Irishes Tomahawk-Steak (ca. 1000 g)

Ein Ribeye mit extralangem Knochen. Helle Fettäderchen durchziehen gleichmäßig das rötliche Fleisch, dadurch ist es an Saftigkeit nicht zu überbieten.

49,90 €

### DRY AGED:

Dry Aged Beef ist trocken am Knochen gereiftes Fleisch.

## Irishes T-Bone-Steak (ca. 900 g)

44,90 €

Zu allen Steaks servieren wir Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

# Hauptgerichte

## Zwiebelrostbraten <sup>1,3,7,10</sup>

Argentinisches Premium Rumpsteak ca. 200g,  
mit Kässpätzle und Röstzwiebeln  
22,90 €

## Schnitzel "Wiener Art" <sup>1,3</sup>

saftiges Schweineschnitzel, in Butterschmalz gebraten  
dazu Pommes Frites  
12,90 €

## Cordon Bleu <sup>1,3,7</sup>

mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel, in Butterschmalz  
gebraten, serviert mit Pommes Frites  
14,90 €

## Braumeister Schnitzel

zartes Schweinefilet mit süßem Senf und Meerrettich, in Brezen Panade  
gewälzt und in Butterschmalz gebacken, serviert mit Rosmarinkartoffel  
13,90 €

## Günzburger Gaumenschmaus <sup>1,3,7,10</sup>

feine Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahm,  
mit Eierspätzle  
19,90 €

## Frische Mais-Hähnchenbrust (220 g)

mit Gemüse und Rosmarinkartoffel  
14,90 €

## Fisch

Gegrillte Baby Calamari <sup>1</sup>

16,90 €

Lachsfilet vom Grill <sup>1</sup>

17,90 €

Riesengarnelen vom Grill

22,90 €

Tris di Pesce <sup>2,14</sup>

23,90 €

Spaghetti alla Marinara <sup>1</sup>

mit Baby Calamari, Garnelen und Miesmuscheln

15,90 €

Tagliolini Gamberoni <sup>1,3</sup>

mit Riesengarnelen in Kräuter- Kirschtomatensoße

19,90 €

Zu unseren Fischgerichten servieren wir Gemüse und Kartoffeln.

Garnelen und Babycalamari Frittiert <sup>1</sup>

mit Steakhouse Pommes

18,90 €



## Vegetarische Gerichte

### Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino <sup>1</sup>

in Olivenöl und Knoblauch

7,90 €

### Taglioloni Vegetaria <sup>1,3</sup>

mit gebratenem mediterranem Gemüse

9,90 €

### Kässpätzle <sup>1,3,6,7</sup>

mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagen Salat

9,90 €

### Mediterranes Grillgemüse

mit Rosmarinkartoffel

9,90 €

## Kaffee

### Espresso

1,90 €

### Doppelter Espresso

2,90 €

### Espresso Coretto

3,20 €

### Kaffee

2,10 €

### Cappuccino / Café Latte <sup>7</sup>

2,90 €

### Heiße Schokolade <sup>7</sup>

2,40 €

### Tee im Glas

Früchte / Pfefferminze / Schwarz / Kamille

2,00 €

## Alkoholfreie Getränke

*Coca Cola / Light / Zero / Fanta*  
0,33l                      3,10 €

*Zitronenlimo / Cola Mix*  
0,50l                      3,40 €

*Schweppes Bitter Lemon*  
0,20l                      2,70 €

*Tafelwasser*  
0,50l                      2,50 €

*Aqua Panna*  
Fl. 0,50l                3,10 €  
Fl. 1,00l                4,90 €

*San Pellegrino*  
Fl. 0,50l                3,10 €  
Fl. 1,00l                4,90 €

*Apfelsaft / Orangensaft / Maracujanektar /  
Johannisbeersaft*  
0,20l                      2,60 €

*Saft als Schorle*  
0,20l                      2,40 €  
0,50l                      3,60 €

## Spirituosen

*Obstwasser (38%) / Williamsbirne (42%)*  
0,2cl 2,60€

*Averna (29%) / Ramazotti (30%)*  
0,2cl 2,60€

*Jack Daniel's (40%) / Chivas Regal (40%) / Wodka (40%)*  
0,2cl 3,10€

*Sambuca (40%) / Amaretto (28%)<sup>8</sup>*  
0,2cl 2,60€

## Grappa

### Il Bacio delle Muse

Grappa Riserva (40%)  
0,2cl 3,90€

### Alexander

Uve Chardonay (38%)  
0,2cl 3,90€

### Marcati

Grappa e Miele (30%)  
0,2cl 3,90€

### Bottega

Cioccolato Gianduia e Grappa (17%)<sup>7,8</sup>  
0,2cl 3,90€

## Weißweine offen

### Pinot Grigio<sup>13</sup>

Bennati I Gadi  
0,25l 6,50 €

### Hauswein trocken<sup>13</sup>

Fontalta - Sicilia  
0,25l 4,50 €  
0,50l 8,00 €

### Bree Rose<sup>13</sup>

0,25l 4,50 €

## Rotweine offen

### Nero D`Avola trocken<sup>13</sup>

Palmento – Sicilia  
0,25l 4,50 €  
0,50l 8,00 €

### Primitivo Puglia IGT<sup>13</sup>

Valdoro  
0,25l 4,90 €  
0,50l 9,00 €

### Lambrusco süßer Perlwein<sup>13</sup>

Dell'Emilia  
0,25l 4,50 €  
0,50l 8,00 €

### Weinschorle weiß oder rot<sup>13</sup>

0,25l 3,20 €  
0,50l 4,80 €

## Weißweine

### Pinot Grigio

Bennati I Gadi

0,75Ltr. 17,90 €

### Lugana

Soraighe

0,75Ltr. 26,90 €

## Rotweine

### Amarone della Valpolicella

Bennati

0,75Ltr. 42,90 €

### Primitivo Puglia IGT

Valdoro

0,75Ltr. 16,90 €

### Valpolicella Ripasso

Soraighe

0,75Ltr. 26,90 €

### Fragolino

Bottega

0,75Ltr. 19,50 €

## ROSE

### Bree Rose

0,75Ltr. 17,90 €

# Weizen & Bier

## 4 Elemente - Lupulus<sup>1</sup>

0,7Ltr. 11,90 €

## Günzburger Weizen mit Flaschengärung

### Günzburger Pfiff<sup>1</sup>

0,33Ltr. 2,40 €

### Hefe-Weizen / Ur-Weizen / Weizenbock<sup>1</sup>

0,5Ltr. 3,20 €

### Günzburger Weizen & Zitrone / Alkoholfrei & Zitrone<sup>1</sup>

0,5Ltr. 3,20 €

### Alkoholfrei / Leichtes Weizen<sup>1</sup>

0,5 Ltr. 3,20 €

## Vom Fass

### Günzburger Helles Gold<sup>1</sup>

0,33Ltr. 2,40 €      0,5 Ltr. 2,90 €

### Günzburger Märzen Spezial / Fest-Märzen<sup>1</sup>

0,33Ltr. 2,40 €      0,5 Ltr. 2,90 €