



STEAKS

ALLE STEAKS ON HOT STONE



SPECIALS

POULETBRUST «HOT STONE»	31
WIENERSCHNITZEL VOM KALB	37
GRILL BISON BBQ - CORDON BLEU TEXAS «HOT STONE»	39
FILET-KOPF Bison & South America ca. 250 g, «broken arrow» Pfeffersauce	39
FILET-SPITZE Bison & South America ca. 250 g, «broken arrow» mit Morchelsauce	39
LAMMKOTELETT IRISH feinste Kräuterbutter Marinade	37

WILD WEST SEAFOOD

& Shrimp Specials

Zesty Lemon White Wine Shrimp Saftig gegrillte Garnelen in einer feinen Zitronen-Weißwein-Sauce mit Knoblauch und frischer Petersilie – frisch, aromatisch, elegant.	49
Firecracker Tomato Chili Shrimp Feurige Garnelen in einer intensiven Tomaten-Chili-Sauce mit knackigen Peperoni – voll mexikanischem Kick und viel Power.	49
Sweet Heat Asian Glazed Shrimp Knusprige Garnelen, glasiert mit süß-scharfer Ingwer-Chili-Sauce – exotisch, lebendig und unwiderstehlich lecker.	49
Golden Corn Dorado Frische Dorade, in feinem Maismehl paniert und goldbraun gebraten – außen knusprig, innen zart.	39

BISON TATANKA

Steaktoppers separat (Rückseite)

FILET NATURE pure natural & butterzart 200g - 62 250g - 76 300g - 88 400g - 98	
ENTRECÔTE mit Cognac-shot flambier 200g - 52 250g - 62 300g - 69 400g - 77	
HUFT 200g - 47 250g - 53 300g - 61 400g - 68	

MAGNUM XXL

Steaktoppers separat (Rückseite)

TNT-FILET ARGENTINA	118
ca. 600 g, mit Grill-Tomaten & Cognac shot	
MAGNUM US ENTRECÔTE	99
ca. 700 g, flambiert, mit Chili Likö	
RANGER STEAK	126
OJE DE AGU-RIBEYE (ARG) ca. 600 g, mit Madagaskar Kräutermarinade	

FOR JUNIORS

SIOUX Chicken Nuggets, Fries	19
COMANCHE Filetkopf ca. 100 g, Fries	26



Allergiker erhalten Hilfe
vom Personal
z.B. für Gluten- free-Menüs
für «dry aged beef»
Spezialitäten!

FAJITAS MIT OFENFRISCHEN TORTILLAS

plus 4 Saucen, im Gusspfännli serviert

VEGI VOM FEINSTEN	22
POULETSTREIFEN	29
RINDSSTREIFEN	32
BISON FAJITAS OH LÀ LÀ	35
MIX FAJTAS Rind, Poulet, Crevetten	36

WESTERN WILD BURGERS

Handmade Burgers - Fresh Every Day
(Alle Burger inkl. Pommes)

TEXAS Burger puur feinstes Beef, Ranger - Sauce, Tomate, Gurke •mit Schinken +3 •mit Ei +2 •mit Käse +2	22
Argentina Gaucho Burger (Huft) feinstes Beef und Guacamola Sauce, Schuss Tabasco (it's hot man), Tomate, Onion-Rings	28
Bison Burger "Buffalo" Premium Bison - Beef (Entrecôte) das Beste was die Natur zu bieten hat	34
TEXAS Chicken Burger Poulet - Brust BBQ, Ranger - Sauce, Tomate, Gurke	23
Ribeye Burger Hochdünn geschnittenes, zartes Ribeye-Steak, mit Ranger & Guacamo- le-Sauce, Salat, Tomate und scharf	35

Bitte wählen Sie Ihre Beilage vom
Toppers-Menü.





STEAKS

ALLE STEAKS ON HOT STONE



STARTERS

- CHEESE & BAKED NACHOS** 12
Ideal für 2 Personen – knusprige Náchos mit geschmolzenem Käse
- ONION RINGS** 11
Knusprig frittierte Zwiebelringe
- RANGER PLATE** (für 2 Pers.) 24
Gegrillte Crevetten auf Knoblauchbrot – Texas-Style
- TOMBSTONE-PLATE** 22
(für 2 Pers.)
Knoblauchbrot-Flûte mit Mini Bison-Medaillons & Poulet
- TEXAS GARLIC BREAD** 14
Knuspriges Knoblauchbrot à la Texas
- CREVETTES COCKTAIL** 14
Frische Crevetten mit würziger Cocktailsauce
- CHICKEN WINGS ASIA** 16
- STYLE** (für 2 Pers.)
Zarte Chicken Wings mit süß-scharfer asiatischer Marinade

GOLDRUSH & SILVERADO

- ENTRECÔTE «ELDORADO»** 59
ca. 250 g ARG-Entrecôte Black Angus mit 999 Karat Golddust mit COUNTRY CUT FRIES
- HUFTSTEAK «SILVERADO»** 56
ca. 250 g zartes, mariniertes Steak mit 999 Karat Silverf lakes, ARG-Angus-Huft mit Champignons

BLACK ANGUS (SOUTH AMERICA OJE DE AGU)

Steaktoppers separat

- ARGENTINA FILET TANGO**
pure natural & butterzart
200g - 49 | 250g - 59 | 300g - 69 | 400g - 88
- GAUCHO ARGENTINA CÔTE**
pure natural & butterzart
200g - 39 | 250g - 49 | 300g - 59 | 400g - 76
- ENTRECÔTE «FUEGO»**
Rauchchili-Marinade, flambier
200g - 47 | 250g - 54 | 300g - 59 | 400g - 77
- KENTUCKY BBQ STEAK**
mit BBQ - Sauce
200g - 39 | 250g - 45 | 300g - 53 | 400g - 64
- RUMPSTEAK CLASSIC «HUFT»**
superzart (pure natural & butterzart)
200g - 33 | 250g - 44 | 300g - 52 | 400g - 63
- RIB EYE STEAK ARG**
das klassische Hochrippen-Stück mit Fettauge und einer Prise Rauchsatz
250g - 53 | 300g - 72 | 400g - 81
- PFERDEFILET**
elegant mariniert mit Saucen
200g - 44 | 250g - 49 | 300g - 54 | 400g - 59

! Allergiker erhalten Hilfe vom Personal
z.B. für Gluten- free-Menüs für «dry aged beef» Spezialitäten!

STEAKTOPPERS

- FRIES (POMMES FRITES)** 6
- BAKED POTATOE** 5
- GEBRATENES GEMÜSE** 8
- GRILL-CHAMPIGNONS** 8
- COUNTRY CUT FRIES** 8
- BUTTERNUEDELN** 8
- SPÄTZLE** 8
- CRISPY SWEET POTATO** 8
- MORCHELSAUCE** 8
- CAFE DE PARIS** 6
- PFEFFERSAUCE** 6
- TEXAS GARDEN SALAD** 12
Frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni und Karotten, Parmesan dazu ein würziges Chili-Limetten-Dressing und knusprige Tortilla-Chips.
- BBQ COLESLAW SALAD** 9
Cremiger Coleslaw aus Eisbergsalat und Karotten, verfeinert mit Tomaten, Peperoni und einem hausgemachten BBQ-Ranch-Dressing.

