



★ SAISONAL ★

Die Natur schreibt unsere Saison. Deshalb können sich Gerichte, Zutaten und ausgewählte Tagespreise je nach Ernte und Marktangebot ändern.

ARGENTINE BEEF

BLACK ANGUS

Alle Cuts werden mit frischen Schmiede-Fritten
Bauschmer Krautsalat
& Haus-Kräuterbutter serviert

			RUMPSTEAK	FILET
Man's	Cut	360g	34.00	39.80
Regular	Cut	250g	23.80	31.30
Lady's	Cut	180g	17.20	22.50



Zufrieden?



Dann freuen wir uns über eine

GOOGLE-REZENSION.

Nicht ganz glücklich?

Dann sagen Sie es uns direkt – denn

ehrliche Worte schmieden Qualität

– DAVOR ODER EINFACH SO –

SCHARF ANGEGRILLTES TUNA TATAR.....	6.80
LACHSTATAR.....	7.40
HANDKÄSE-TATAR Radieschen · Äpfeln · Zwiebel...6.20	
BAUER JUNG-GURKENSALAT Dill-saurer Sahne...4.00	
TOMATEN-TATAR VOM BAUER JUNG.....	8.00
Panierter Büffelmozzarella	

– HAUPTGANG –

BAUSCHHEIMER SCHWEINEREI.....	19.90
Schnitzel mit Speck & Handkäse gegrillt · Bratkartoff	
CHIMICHURRI LAMMSPIESS.....	22.80
garniert mit mediterranem Gemüse · frische Fritten	
{STULLE DELUXE} Black Angus Filetspitze 120g..	19.80
Schwarzbrot · Handkäse-Tatar · WildSalat	
SALADE NIÇOISE frisch gegrillter Thunfisch.....	18.40
Blattsalate · Bio-Eier · Oliven · Sardellenfilets	
HANDGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI.....	16.40
mit Rucola-Ricotta-Füllung auf cremiger Trüffelsauce	
MIESMUSCHELN AUS GALICIEN.....	18.90
Tomaten-Weißwein-Sud · Schmiede Brot	

– FISCH ROYAL –

SEETEUFEL-MEDAILLONS.....	24.80
STEINBUTTFLEIT.....	22.80
GEDÄMPFTE FORELLENFILETS.....	16.80
ROSA GEGRILLTER TUNASTEAK.....	19.80
Dazu servieren wir Spinat & Kartoffelbrei mit Charakter – aus Kartoffeln vom Acker des Bauer Jung, verfeinert mit istranischem Trüffel der Familie Zigante.	

– HÜFTGOLD – IM GLAS SERVIERT

APFEL-KIRSCH Scheiterhaufen.....	5.90
ERDBEER TIRAMISU.....	8.90
FRANKS PFLAUMEN-SCHERZ.....	9.80
Hausgemachtes Sliwowitz-Eis mit Bauschmer Pflaumen	