

STEAK-MENÜ

1 VORSPEISE

- **STEAKSALAT** gartenfrisch gemischt und lecker leicht | dazu unser wunderbar knuspriges **CENTRAL-KNOBLAUCHBROT**
- **FARMERSALAT** köstliche Komposition aus Karotten-Sellerie-Porree-Streifen in cremig-würziger Salatsauce | dazu unser **CENTRAL-KNOBLAUCHBROT**
- **CENTRAL-KNOBLAUCHBROT**
Große Portion – wunderbar knusprig und aromatisch.

1 STEAK

- **FILET** 180 g
- **FILET** 130 g + **GARNELEN** 120 g 250 g
- **FILETSPITZEN** 220 g
- **RUMPSTEAK** (ohne Fettrand) 250 g
- **RIBEYESTEAK** 250 g
- **LAMMFILET** 180 g

1 BEILAGE

- Ofenkartoffel | Sour-Cream
- Country-Potatoes | Sour-Cream
- Pommes Frites
- Maisgemüse in Butter geschwenkt
- Grillgemüse nach Saison
- Geschmortes Lauch-Gemüse mit Paprika | Tomaten | feinem Olivenöl
- Frische Champignons in Rahmsauce
- Kräuterbutter-Reis

1 DESSERT

- Ein feiner Espresso **oder**
- Ramazzotti | Limoncello | Grappa | Bailey's
(weitere Digestifs gegen Aufpreis)

DAS KOMPLETTE MENÜ
38,90 €

RIESENGARNELEN ZU IHREM STEAK: je 6,80
MÖCHTEN SIE IHR STEAK GRÖßER?

250 g FILET + 9,00
300 g FILET + 16,00
300 g RUMP + 5,00
300 g RIBEYE + 6,00

STEAKS

Unsere besondere Empfehlung

★★★★★

AUSTRALISCHE PREMIUM STEAKS

GOLD-LABEL RINDERFILETje 100g..... 19,80

GOLD-LABEL RUMPSTEAKje 100g..... 13,80

GOLD-LABEL RIBEYE-STEAKje 100g..... 16,80



ARGENTINISCH BLACK ANGUS

FILET 180 g..... 26,80

FILET 250 g..... 36,80

FILET 300 g..... 42,80

RIBEYE 250 g..... 27,80

RIBEYE 300 g..... 32,80

NEW YORK RIBEYE 400 g..... 43,80

RUMPSTEAK 250 g (ohne Fett)... 24,80

RUMPSTEAK 300 g (ohne Fett)... 29,80

FILETSPITZEN 150 g..... 16,80

FILETSPITZEN 220 g..... 23,80

WEIDELAMM NEW ZEALAND

LAMMFILET 150 g..... 19,80

LAMMFILET 200 g..... 26,80

BEILAGEN

- Pommes Frites
- Country-Potatoes | Sour-Cream
- Ofenkartoffel | Sour-Cream
- Maiskolben vom Grill
- Frischer Blattspinat

- Geschmortes Lauch-Gemüse mit Paprika | Tomaten | Olivenöl
- Champignons in Rahmsauce
- Pfefferrahmsauce
- Knoblauchbrote je 5,90

- Steak- oder Farmersalat
- Grillgemüse nach Saison
- Süßkartoffel-Pommes-Frites
- Grüne Bohnen mit Speck
- Parmesan-Pommes je 6,90

- Großer, gartenfrischer **STEAKSALAT** oder **FARMERSALAT**
jeweils mit unserem knusprigen Knoblauchbrot je 9,50

RIESENGARNELEN-MENÜ

1 VORSPEISE

- **STEAKSALAT** gartenfrisch gemischt und lecker leicht | dazu unser wunderbar knuspriges **CENTRAL-KNOBLAUCHBROT**
- **FARMERSALAT** köstliche Komposition aus Karotten-Sellerie-Porree-Streifen in cremig-würziger Salatsauce | dazu unser **CENTRAL-KNOBLAUCHBROT**
- **CENTRAL-KNOBLAUCHBROT**
Große Portion – wunderbar knusprig und aromatisch.

5 JUMBO-GARNELEN

Fein gewürzt und saftig gegrillt. Zum perfekten Genuss öffnen wir vorher die Schalen für Sie.

+ 1 DIP IHRER WAHL

- Knoblauch-Zitrone-Kräuter
- Sweet-Chili-Lemon
- Aioli

1 BEILAGE

- Ofenkartoffel | Sour-Cream
- Kräuterbutter-Reis
- Grillgemüse nach Saison
- Paprika-Lauch-Tomaten-Gemüse

1 DESSERT

- Ein feiner Espresso **oder**
- Ramazzotti | Grappa | Bailey's | Crema di Limoncello
(weitere Digestifs gegen Aufpreis)

DAS KOMPLETTE MENÜ
38,90 €

GRILLGERICHTE

GRILLTELLER „CENTRAL“

Ein leckerer Mix mit zartem Rinderfilet | Hähnchenbrustfilet | Schweinefilet Country-Potatoes | Sour-Cream | Salsa-Sauce | zuvor ein frischer Salat

28,80

SCHWEINELENDCHEN „ZÜRICH“

Saftig gegrilltes Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce knusprige Pommes Frites | zuvor ein frischer Salat

28,80

PFEFFERLENDCHEN „MADAGASKAR“

Saftig gegrilltes Schweinefilet mit herzhafter Pfefferrahmsauce knusprige Pommes Frites | zuvor ein frischer Salat

28,80

RINDER-HÜFTSTEAK „EL GAUCHO“

Saftig gegrillt | kräftig im Geschmack | Pommes | zuvor ein frischer Salat

24,80

ARGENTINA FILETSPIESS

Zarte Stücke vom Rinderfilet auf Grillgemüse in hausgemachter Salsa-Sauce gegrillter Maiskolben | Country Potatoes | Sour Cream | zuvor ein frischer Salat

30,80

PFEFFER FILETSPIESS

Zarte Stücke vom Rinderfilet, saftig gegrillt, auf feiner Pfefferrahmsauce knusprige Country-Potatoes | Sour-Cream | zuvor ein frischer Salat

30,80

HÄHNCHENBRUSTFILET

Zartes Hähnchenbrustfilet, saftig gegrillt | Country-Potatoes Sour-Cream | Salsa-Sauce | zuvor ein frischer Salat

22,80

RINDERFILET-SPITZEN

Ofenkartoffel | Sour-Cream | zuvor ein frischer Salat

27,80

Dazu: Kleiner Maiskolben 2,50 € | Riesengarnele 6,80 €

MITTELMEER-CALAMARIS VOM GRILL

wunderbar zart mit Kräuterbutter-Reis Olivenöl-Zitronen- Marinade | Zaziki zuvor ein frischer Salat

23,80

OKTOPUS & 3 RIESENGARNELEN

zart-gegrillter Oktopus 3 Riesen-Garnelen auf frischem Salatbett dazu unser beliebtes Knoblauchbrot

29,80

DUETT VON EDELFISCHEN

fein gegrilltes Wolfsbarschfilet norwegisches Fjord-Lachsfilet Kräuterbutter-Reis | Limonen-Kräuter-Sauce | zuvor ein frischer Salat

29,80

FISCH & SEAFOOD MIX

Wolfsbarsch | norwegisches Fjord-Lachsfilet | Calamaris | Garnelenspieß Kräuterbutter-Reis | Limonen-Kräuter-Sauce | zuvor frischer Salat

32,80

SPRIZZ

APERITIVO CENTRAL		LIMONCELLO SPRIZZ Prosecco Soda frische Zitrone 8,50	
Ramazzotti Rosato Wildberry frische Beeren	8,50	SARTI SPRIZZ Prosecco frische Früchte	8,50
APERITIVO CENTRAL ALKOHOLFREI		SARTI SPRIZZ LEMON Bitter-Lemon frische Früchte 8,50	
San Bitter Wildberry frische Beeren	7,50	CAMPARI AMALFI SPRIZZ Grapefruit Bitter-Lemon	8,50
LILLET WHITE PEACH		CAMPARI SPRIZZ Prosecco Soda Orange 8,50	
Lillet Rosé White Peach frische Beeren	8,50	APEROL SPRIZZ Aperol Prosecco Soda Orange	8,50
HUGO Holunder Prosecco Soda Limette Minze	8,50	APEROL BITTER LEMON Aperol Bitter Lemon Orange	8,50
HUGO ALKOHOLFREI	7,50		

APERITIF

MARTINI Bianco Rosso Fiero	6,50	PORTWEIN Graham's Tawny	5,50
PROSECCO Glas	5,80	CAMPARI Bitter Lemon Tonic Soda Orange	8,50
AMERICANO Campari Roter Vermouth Soda	9,80	SAN BITTER Alkoholfrei	4,50
NEGRONI Gin Campari Roter Vermouth	9,80	SAN BITTER Alkoholfrei mit Soda oder Maracuja	6,50

DESSERTS

MEDITERRANES ORANGENKÜCHLEIN 		HAUSGEMACHTES TIRAMISU IM GLAS	
herrlich saftig und ganz besonders lecker mit cremigem Vanilleeis, frische Beeren, Fruchtpüree und Sahne	9,50	mit seeehr viel Liebe gemacht. Feine Mascarponecreme auf leichtem Bisquit. Ein Traum!	8,90
PISTAZIEN SOUFFLE 		VANILLE-EIS MIT HEISSEN HIMBEEREN ODER SCHOKOLADENSAUCE	
mit cremig-schmelzender Pistazien-Füllung, Vanilleeis, mit frischen Beeren, Fruchtpüree und Sahne	9,50	dazu geschlagene Sahne und Eiswaffel	7,90
SCHOKOLADEN-BROWNIE mit zart-schmelzendem Schokoladenkern, dazu Vanilleeis – mit frischen Beeren, Fruchtpüree und Sahne	9,50	AFFOGATO MIT DOPPELTEM ESPRESSO und cremigem Vanilleeis	5,00

BIER

	0,3l	0,5l
Kulmbacher Pils	3,80	5,80
Mönchshof Helles		5,80
Dunkles Landbier	3,80	5,80
KAPUZINER WEIZEN		
Hefeweizen vom Fass	3,80	5,80
Leichtes Weizen		5,80
Alkoholfreies Weizen		5,80
Dunkles Weizen		5,80
Cola-Weizen Russen		5,80
Mönchshof Natur-Radler		5,80
Mönchshof Natur-Radler		
Blutorange		5,80
Mönchshof Helles		5,80
alkoholfrei		
Mönchshof Naturtrübes		5,80
alkoholfreies Bier		
Mönchshof Natur-Radler		5,80
alkoholfrei		

ALKOHOLFREI

FRISCHE GARTEN-LIMONADE	0,5 L	6,50
Pink Grapefruit Zitrone		
KARAFFE WASSER	0,75 L	6,90
mit frischer Minze Limette		
Ingwer – spritzig oder still		
Cola _{1,2/} Cola Zero _{1,2}	0,2l	0,4l
Orangenlimo	3,50	4,90
Zitronenlimo Spezi _{1,2 &}		
Tafelwasser still spritzig	3,20	4,50
Mineralwasser in Flasche	0,75 l	7,80
still spritzig		
ARIZONA ICED TEA	0,5 L	5,50
Peach Blueberry		
Granatapfel Lemon		
SCHWEPPEs	0,2l	3,80
Wild Berry Bitter Lemon,		
Ginger Ale ₁ Tonic ₁ White Peach ₁		

SAFT • NEKTAR

	0,21	
SÄFTE VAIHINGER	3,80	
Rhabarber Apfel		
Pink Grapefruit		
Orange Johannisbeere		
Maracuja Traube		
SCHORLEN	0,21	0,41
Auswahl siehe oben	3,50	4,90

KAFFEE • TEE

Espresso	3,00
Espresso doppio	4,50
Kaffee	3,00
Cappuccino	3,90
Tee: Schwarz Grün	3,90
Früchte Kamille Rooibos	
Pfefferminz	

1 Coffeinhaltig	2 Farbstoff	3 Chininhaltig	4 Konservierungsstoffe
-----------------	-------------	----------------	------------------------

LONGDRINKS

BEEFEATER GIN Tonic	11,80
PINK GIN Tonic	10,80
MONKEY 47 GIN Tonic	14,50
ABSOLUT VODKA	10,80
Bitter Lemon Tonic Orange	
BELVEDERE VODKA	14,50
Bitter Lemon Tonic Orange	
CUBA LIBRE	11,80
Havana Club 7 Jahre Cola frische Limette	
JACK DANIELS Cola	11,80
BACARDI RAZZ	10,80
Sprite Himbeeren Minze	

WHISKEY

	2 cl	4 cl
Laphroaig Islay 10 J.	6,00	11,00
Chivas Regal 12 J.	6,00	11,00
Chivas Regal 18 J.	9,00	16,00
Glenmorangie Original	6,00	11,00
Glenmorangie	9,00	16,00
Quinta Ruban 12 J.		
Ardberg 10 J.	6,00	11,00
Slyrs Bavarian Whiskey	7,00	13,00
Glenlivet	6,00	11,00

COGNAC • BRANDY

	2cl	4cl
Hennessy V.S.	6,00	10,00
Rémy Martin V.S.O.P.	6,00	10,00
Carlos 1 Primero	6,00	10,00
Metaxa 7 Stars	6,00	10,00
Vecchia Romagna	6,00	10,00

LIKÖRE • BRÄNDE

	2 cl	4 cl
Baileys Fernet Branca	4,50	6,50
Amaretto Di Saronno Averna		
Crema di Limoncello Ramazzotti		
Sambuca IL SANTO Limoncello		
Ouzo Grappa	4,50	6,50
Williams Himbeergeist		
Kirschwasser		
HAAS EDELBRÄNDE	5,50	9,50
Williams Obstler Himbeere		
Haselnuss Mirabelle		
Schwarze Johannisbeere		
Weinberg Pfirsichlikör		
Morand Williamine	5,50	9,50
Nonino Grappa Di Chardonnay		
WEITERE FEINE WHISKEYS UND EDLE BRÄNDE FINDEN SIE AN UNSERER DIGESTIF-BAR.		

QUALITÄTSWEINE AUS ALLER WELT

ROSSO DI MONTALCINO TOSCANO Italien

Präsentiert sich mit einem komplexen Bouquet von roten Früchten, schwarzen Kirschen, getrockneten Kräutern und einem Hauch von süßen Gewürzen. Nuancen von Tabak und Erde verleihen dem Wein eine zusätzliche Tiefe und einen langen, eleganten Abgang.

MERLOT – BLACK GORILLA Frankreich

Bietet ein fruchtbetontes Bouquet von dunklen Beeren, Pflaumen und einem Hauch von Vanille. Feine Noten von Schokolade und Tabak unterstreichen die Eleganz und verleihen dem Wein einen weichen, harmonischen Abgang.

PRIMITIVO – PIETRA PURA MANDUS Italien

Präsentiert sich mit einem intensiven Bouquet von reifen Beeren, schwarzen Kirschen und einer feinen Würze. Nuancen von Lakritz und Schokolade verleihen dem Wein zusätzliche Tiefe und einen langanhaltenden, samtigen Abgang.

CABERNET SAUVIGNON – CHÂTEAU ARROGANT FROG ROUGE Frankreich

Bietet ein intensives Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, reifen Brombeeren und getrockneten Kräutern. Ein Hauch von Zedernholz und feinwürziger Schokolade verleiht dem Wein Tiefe und einen langanhaltenden, eleganten Abgang.

MALBEC BIO – TERRAZAS Argentinien **ARGENTINIEN · STEAK · MALBEC**

Überzeugt mit einem kraftvollen Bouquet von Brombeeren, reifen Pflaumen und dezenten Gewürzen. Ein Hauch von schwarzem Pfeffer und Zedernholz sorgt für Tiefe und einen markanten, eleganten Abgang.

ROT

LUGANA FELICIANA SUPERIORE Italien

Überzeugt mit einem komplexen Bouquet von reifem Pfirsich, Mandeln und frischen Zitrusnoten. Nuancen von Honig und mineralischer Finesse verleihen dem Wein Tiefe und Harmonie.

PINOT GRIGIO – MANDI Italien

Zeigt ein leichtes Bouquet von saftigen Birnen, Zitrusnoten und floralen Nuancen. Eine dezente Honigsüße und lebendige Frische runden den eleganten Abgang ab.

SILVANER – MARKUS MEIER Deutschland

Präsentiert ein dezentes Bouquet von grünen Äpfeln, Birnen und frischen Kräutern. Ein Hauch von Nussigkeit und feiner Mineralität sorgt für einen klaren, eleganten Abgang.

GRÜNER VELTLINER – PFAFFL Österreich

Präsentiert sich mit einem spritzigen Bouquet von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einer feinen Würze. Ein Hauch von weißem Pfeffer und Mineralität verleiht dem Wein Frische und Finesse.

SCHEUREBE TRAMINER CUVÉE – MARKUS MEIER Deutschland

Präsentiert ein aromatisches Bouquet von exotischen Früchten, floralen Noten und einer feinen Würze. Ein Hauch von Zitrus und dezenter Restsüße sorgt für einen lebendigen und eleganten Abgang.

CHARDONNAY – CHÂTEAU ARROGANT FROG Frankreich

Bietet ein reichhaltiges Bouquet von tropischen Früchten, reifer Ananas und einem Hauch von Butter. Nuancen von gerösteten Nüssen und feiner Mineralität sorgen für eine ausgewogene, elegante Struktur.

WEISS

ROSE FRIZZANTE – COLLI VICENTINI Italien

Frische und fruchtige Aromen von Himbeeren gepaart mit dezenten floralen Anklängen. Mit diesem spritzigen Rosé wird der Sommer zum Genuss!

BARDOLINO CHIARETTO – BULGARINI Italien

Am Gaumen saftig und trotzdem sehr elegant mit schönem Schmelz. Wunderbar erfrischend mit fruchtigen Waldbeeraromen.

ROSÉ

WEITERE FLASCHENWEINE FINDEN SIE IN UNSEREN WEINREGALEN!

