

STEAK-MENÜ

1 VORSPEISE

1 STEAK

1 BEILAGE

1 DESSERT

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

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

- 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

• IMMER DABEI

- unsere hausgemachte
Kräuterbutter

- 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?

250g FILET + 9,00 300g RUMP + 5,00
300g FILET + 16,00 300g 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-STEAK.....je 100g.... **16,80**



ARGENTINISCH BLACK ANGUS

FILET 180g.....	26,80	RUMPSTEAK 250g (ohne Fett)..	24,80
FILET 250g.....	36,80	RUMPSTEAK 300g (ohne Fett)..	29,80
FILET 300g.....	42,80	FILETSPITZEN 150g.....	16,80
RIBEYE 250g.....	27,80	FILETSPITZEN 220g.....	23,80
RIBEYE 300g.....	32,80	WEIDELAMM NEW ZEALAND	
NEW YORK RIBEYE 400g....	43,80	LAMMFILET 150g.....	19,80
		LAMMFILET 200g.....	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

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

RIESENGARNELEN-MENÜ

1 VORSPEISE

+ RIESENGARNELEN

1 BEILAGE

1 DESSERT

- **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

- Ofenkartoffel | Sour-Cream

- Kräuterbutter-Reis
- Grillgemüse nach Saison
- Paprika-Lauch-Tomaten-Gemüse

- 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

ARGENTINA FILETSPIESS

30,80

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

SCHWEINELNDCHEN „ZÜRICH“

28,80

PFEFFER FILETSPIESS

30,80

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

PFEFFERLENDCHEN „MADAGASKAR“

28,80

HÄHNCHENBRUSTFILET

22,80

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

RINDER-HÜFTSTEAK „EL GAUCHO“

24,80

RINDERFILET-SPITZEN

27,80

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

Ofenkartoffel | Sour-Cream | zuvor ein frischer Salat

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 ein frischer Salat

32,80

VORSPEISEN & VEGETARISCHES

TATAR VOM ANGUS-RIND

wunderbar zart und aromatisch | Kapern | feine Gürkchen | dazu unser knuspriges Fladenbrot

100 g 14,80

150 g 18,80

200 g 23,80

2 RIESENGARNELEN VOM GRILL

auf unserem beliebten knusprigen Knoblauchbrot | Sweet-Chili-Lemon-Dip
frischer Salatgarnitur
• mit 3 Garnelen

16,80

+ 6,80

OKTOPUS „MEDITERRAN“ VOM GRILL

auf knackig frischen Salaten gebettet
mit Olivenöl-Essig-Marinade | dazu unser knuspriges Knoblauchbrot

19,80

KNOBLAUCHBROTE

knusprig-kross gebacken (5 Stück)

7,80

• dazu eine Portion hausgemachtes Aioli

+ 2,50

ZAZIKI

hausgemacht mit frischem griechischen Joghurt
knackigen Gurkenstückchen | einem feinen Hauch Knoblauch
knusprigem Fladenbrot

7,80

MAISKOLBEN GEGRILLT

mit hausgemachter Kräuterbutter

6,80

PAPRIKA VOM GRILL

mild geräuchert | gefüllt mit Schafskäse | Olivenöl-Essig-Marinade | Salatgarnitur
knuspriges Fladenbrot

11,80

TAPAS-TELLER

Oliven | Peperoni | hausgemachtes Aioli
knuspriges CENTRAL-Knoblauchbrot

11,80

GARNELEN-SPIESS VOM GRILL

auf knusprigem CENTRAL-Knoblauchbrot | Salatgarnitur | feine Dip-Sauce

12,80

FINGERFOOD-PLATTE

knusprige Mozzarella-Sticks
saftige Crispy-Chicken-Filets | leckere Knoblauchbrote
Country Potatoes | Sour-Cream | Salsa-Dip-Sauce

19,80

GRILLGEMÜSE-PLATTE

mit Princessbohnen | Paprika
Broccoli | Zucchini | Karotten | dazu Kräuterbutter-Reis
CENTRAL-Knoblauchbrot | zuvor ein frischer Salat

19,80

HALLOUMI-GRILLKÄSE

gegrillte Käsespezialität aus Zypern mit frischer Minze verfeinert | Salatgarnitur

12,80

knuspriges Fladenbrot

BURGER

ALLE UNSERE GROSSEN SAFTIGEN BURGER
BELEGEN WIR MIT frischem Salat | Tomaten |
frischer Gurke | roten Zwiebeln | Burger-Sauce

UND IMMER DABEI:
KNUSPRIGE POMMES
UND FARMERSALAT



DER „GLADIATOR“ BURGER

29,80

450g Beef | saftig gegrillt | knusprige Bacon-Streifen | reichlich Käse

SCHAFFST DU IHN ODER ER DICH?

★ Auf Wunsch – GRATIS – scharfe Jalapenos – dazu bestellen! ★

AMERICAN CLASSIC BURGER

22,80

Klassisch – und einfach immer wieder lecker

CHEESEBURGER

23,80

mit zartem Edamer-Käse verfeinert

BACON-CHEESEBURGER

24,80

mit knusprigen Speckstreifen und zartem Edamer-Käse verfeinert

BLUE-CHEESEBURGER

24,80

mit feinen Gorgonzola-Scheiben belegt | dazu knusprige Speckstreifen

MEXICAN-STYLE-BURGER

24,80

mit gegrillten Speckstreifen | Käse | Mexican-Salsa-Sauce

CRUNCHY-CHICKEN-BURGER

22,80

feines Hähnchenbrustfilet in knuspriger Kruste

GRILLED VEGGIE CHEESE

23,80

mit Halloumi Grillkäse | Grillgemüse | Rucola | Balsamicocreme

SALATE

ZU UNSEREN GROSSEN, LECKEREN SALATEN SERVIEREN WIR IHNEN UNSER WUNDERBAR KNUSPRIGES FLADENBROT.

NEW YORK HOUSE SALAD

24,50

Frischer, knackiger, gemischter Salat der Saison | knusprige MOZZARELLA-STICKS | gegrillte HÄHNCHENBRUST- und RINDERFILETSTREIFEN | knackiges Mais-Gemüse | dazu unser feines Joghurt-Limonen-Dressing

MEDITERRAN

24,50

Frischer, bunter Salat der Saison | CALAMARIS saftig gegrillt THUNFISCH-SALAT | gegrillter GARNELEN-SPIESS | Dill-Senf-Dip
dazu unser feines Joghurt-Limonen-Dressing

MONTE CARLO

24,50

Frische Marktsalate der Saison | zartes HÄHNCHENBRUSTFILET gegrillt | GARNELEN-SPIESS | lecker gegrillter MAISKOLBEN
dazu unser feines Joghurt-Limonen-Dressing

BRAZIL

24,50

Frische, bunte Marktsalate der Saison | zart gegrillte argentinische RINDERFILET-STREIFEN | gegrillter GARNELEN-SPIESS
Cocktail-Dip-Sauce | dazu unser feines Joghurt-Limonen-Dressing

ARGENTINA

23,50

Frische, bunte Marktsalate der Saison | RINDERFILET-STREIFEN lecker-gegrillter MAISKOLBEN | unser feines Joghurt-Limonen-Dressing

EXTRA-EXTRA

22,50

Frischer, knackiger, gemischter Salat der Saison | reichlich zart gegrilltes HÄHNCHENBRUSTFILET | viel saftiges Maisgemüse
Tomaten | Gurken | dazu unser feines Joghurt-Limonen-Dressing

KRETA

21,50

Bunte frische Marktsalate der Saison | FETAKÄSE NATUR gegrillter MAISKOLBEN | würzig-milde OLIVEN und PEPPERONI
leckeres ZAZIKI | dazu unser feines Joghurt-Limonen-Dressing

AMERICANO

20,50

Frische, knackige gemischte Salate der Saison | knusprig-gebackene MOZZARELLA-STICKS | Cocktail-Dip-Sauce | knackiges Maisgemüse | unser feines Joghurt-Limonen-Dressing

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 <small>NEU</small>		HAUSGEMACHTES TIRAMISU IM GLAS	
herrlich saftig und ganz besonders lecker mit cremigem Vanilleeis, frische Beeren, Fruchtpüree und Sahne	9,50	mit seehr viel Liebe gemacht. Feine Mascarponecreme auf leichtem Bisquit. Ein Traum!	8,90
PISTAZIEN SOUFFLÉ <small>NEU</small>		VANILLE-EIS MIT HEISSEN HIMBEEREN	
mit cremig-schmelzender Pistazien-Füllung, Vanilleeis, mit frischen Beeren, Fruchtpüree und Sahne	9,50	ODER SCHOKOLADENSAUCE 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	NEU	FRISCHE GARTEN-LIMONADE 0,5L	6,50	0,2L
Kulmbacher Pils	3,80	5,80		Pink Grapefruit Zitrone		
Mönchshof Helles		5,80		KARAFFE WASSER 0,75L	6,90	
Dunkles Landbier	3,80	5,80		mit frischer Minze Limette		
KAPUZINER WEIZEN	3,80	5,80		Ingwer – spritzig oder still		
Hefeweizen vom Fass				Cola _{1,2L} Cola Zero _{1,2L}	0,2L	0,4L
Leichtes Weizen	5,80			Orangenlimo	3,50	4,90
Alkoholfreies Weizen	5,80			Zitronenlimo Spezi _{1,2L}		
Dunkles Weizen	5,80			Tafelwasser still spritzig	3,20	4,50
Cola-Weizen Russen	5,80			Mineralwasser in Flasche	0,75L	
Mönchshof Natur-Radler	5,80			still spritzig	7,80	
Mönchshof Natur-Radler				ARIZONA ICED TEA 0,5L		
Blutorange	5,80			Peach Blueberry	5,50	
Mönchshof Helles	5,80			Granatapfel Lemon		
alkoholfrei				SCHWEPPES 0,2L	3,80	
Mönchshof Naturtrübes	5,80			Wild Berry Bitter Lemon		
alkoholfreies Bier				Ginger Ale ₂ Tonic ₂		
Mönchshof Natur-Radler	5,80			White Peach ₂		
alkoholfrei						

1 Coffeeinhaltig 2 Farbstoff 3 Chininhaltig 4 Konservierungsstoffe

LONGDRINKS

		WHISKEY		LIKÖRE · BRÄNDE		
			2cl	4cl	2cl	4cl
BEEFEATER GIN Tonic	11,80	Laphroaig Islay 10 J.	6,00	11,00	Baileys Fernet Branca	4,50
PINK GIN Tonic	10,80	Chivas Regal 12 J.	6,00	11,00	Amaretto Di Saronno Averna	
MONKEY 47 GIN Tonic	14,50	Chivas Regal 18 J.	9,00	16,00	Crema di Limoncello Ramazzotti	
ABSOLUT VODKA	10,80	Glenmorangie Original	6,00	11,00	Sambuca IL SANTO Limoncello	
Bitter Lemon Tonic Orange		Glenmorangie	9,00	16,00	Ouzo Grappa	4,50
BELVEDERE VODKA	14,50	Quinta Ruban 12 J.	6,00	11,00	Williams Himbeergeist	
Bitter Lemon Tonic Orange		Ardberg 10 J.	6,00	11,00	Kirschwasser	
CUBA LIBRE	11,80	Slyrs Bavarian Whiskey	7,00	13,00	HAAS EDELBRÄNDE 5,50	9,50
Havana Club 7 Jahre Cola frische Limette		Glenlivet	6,00	11,00	Williams Obstler Himbeere	
JACK DANIELS Cola	11,80				Haselnuss Mirabelle	
BACARDI RAZZ	10,80	Hennessy V.S.	6,00	10,00	Schwarze Johannisbeere	
Sprite Himbeeren Minze		Rémy Martin V.S.O.P.	6,00	10,00	Weinberg Pfirsichlikör	
		Carlos 1 Primero	6,00	10,00	Morand Williamine	5,50
		Metaxa 7 Stars	6,00	10,00	Nonino Grappa Di Chardonnay	9,50
		Vecchia Romagna	6,00	10,00	WEITERE FEINE WHISKEYS UND EDLE BRÄNDE	
					FINDEN SIE AN UNSERER DIGESTIF-BAR.	

SCAVI & RAY

ACQUA
MORELLI

IL SANTO
SAMBUC

QUALITÄTSWEINE AUS ALLER WELT

ROT

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.

WEISS

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.

ROSÉ

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.

WEITERE FLASCHENWEINE FINDEN SIE IN UNSEREN WEINREGALEN!

0,1
PROBIEGLAS
4,00

0,2
GLAS
7,90

0,75
FLASCHE
29,80