

# VORSPEISEN

<b>TAGESSUPPE</b>	7,50	<b>CHORIZO CRIOLLO</b>	9,00
		Traditionelle argentinische Grillwurst, marinierte Aubergine, Romeo Paprika & Chimichurri	
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	6,00		
mit hausgemachtem Vinaigrette			
<b>BERENJENAS EN ESCABECHE</b>	8,50	<b>PROVOLONE VOM GRILL</b>	8,50
Marinierte Auberginen in Olivenöl, Basilikum & Knoblauch		Italienischer Hartkäse mit Pfeffer & Oregano	
<b>CARPACCIO VOM RIND</b>	14,00	<b>KALBSHERZBRIES VOM GRILL</b>	16,00
mit Rucola, Parmesan & Pinienkernen		Das Beste vom Kalbsbries auf Salatbett serviert	
<b>STEAK TARTARE</b>	15,00	<b>GAMBAS VOM GRILL</b>	18,00
mit Avocado, Anchovis, roten Zwiebeln, Kapern & Toastbrot		Wildfang Riesengarnelen, Aioli, Limette & Knoblauchbrot	
<b>SALMON TIRADITO</b>	12,00	<b>LOBSTER VOM GRILL</b>	32,00
Hauchdünn geschnittener Lachs, rote Zwiebeln, Chili, Tomate, Koriander, Avocado & Limette		Langustenschwanz mit Limonensauce & Knoblauchbrot	
<b>2 EMPANADAS</b> <i>(nach Wahl)</i>	9,00	<b>THE BULL STARTER</b>	44,00
De carne - Teigtasche mit würzigem Rindfleisch		<i>für 3 - 4 Personen</i>	
De maíz - Teigtasche mit Käse & Mais		2 Argentinische Grillwürste, 2 Empanadas mit Rindfleisch, 4 Gambas, Romeo Paprika, marinierte Aubergine, Chimichurri, Aioli & Knoblauchbrot	



## STEAK-KOMBIS

<b>THE BULL STEAK SPIEB 400G</b>	39
Filet, Ribeye, Hüfte, Rumpsteak am Spieß, 1 Beilage nach Wahl	
<b>CUARTETO MENOR 4 x 300G</b>	99
Alle 4 Steak-Sorten auf einem Tischgrill: Hüftsteak / Rumpsteak / Ribeye / Filet	
<b>CUARTETO MAYOR 4 x 500G</b>	158
Alle 4 Steak-Sorten auf einem Tischgrill: Hüftsteak / Rumpsteak / Ribeye / Filet	

## VERFEINERN SIE IHR STEAK MIT

Gamba(s) vom Grill	je Stück	5
Scheibe von der Gänseleber		7
Kalbsbries vom Grill		8
Langustenschwanz vom Grill mit Limonensauce		32

## BEILAGEN

KNOBLAUCHBROT	2,7
STEAKHOUSE-POMMES	3,7
SÜßKARTOFFEL-POMMES (mit Chorizowürfeln)	4,8
KARTOFFEL-PÜREE	4,5
KARTOFFEL-TRÜFFEL-PÜREE	6
HUMITA, würzige Maistasche	4,5
GEGRILLTES GEMÜSE fein mariniert	4,5
BLATTSPINAT mit Knoblauch & Pinienkerne	4,5
MAISKOLBEN VOM GRILL	4,5
GEBRATENE WALDPILZE	5,5

## SAUCEN

KRÄUTERBUTTER	2,2
SAUCE A LA BERNAISE	2,2
MADAGASKAR PFEFFERSAUCE	2,5
CHIMICHURRI argentinische Sauce, aus feingehacktem Antipasti	2,2
TRÜFFELMAYONNAISE	2,2

## SALATE

TOMATENSALAT und Zwiebeln	6
GEMISCHTER SALAT	6

*(alle Salate werden mit Vinaigrette Dressing  
serviert)*

# SPEZIALITÄTEN

<b>THE BULL SALAT</b>	18,8	<b>LAMMCHOPS VOM GRILL</b>	26,5
Salatmischung mit Tomate, Zwiebeln, Avocado, Karotten, Sellerie, Ei, Artischocken, Palmenherzen und Oliven Wahlweise mit		250g, mit Grillgemüse, gebackene Kartoffel mit Crème fraîche	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 150G Rinderstreifen</li><li>• BBQ Hähnchenbrust</li><li>• Lachsfilet</li></ul>		<b>SECRETO IBÉRICO</b>	20,5
<b>BBQ CHICKEN</b>	18	200g vom Iberischen Schwein mit Grillgemüse & Süßkartoffel- Pommes mit Paprikawurst	
Hähnchenbrust in Whisky und Limette mariniert, Grillgemüse & Humita (Maistasche)		<b>RAVIOLINI MIT STEINPILZEN</b>	14
<b>100% THE BULL STEAK BURGER</b>	17,5	in Butter und Salbei	
Mit Brioche, Tomate, Salat, Käse, Bacon, Jalapeños & Steakhouse Pommes		<b>STEAK &amp; LOBSTER</b>	64
<b>BEEF MILANESE</b>	18,5	250G Filetsteak, Langusten- schwanz, Limonensauce & Knoblauchbrot	
In Knoblauch und Petersilie mariniertes und paniertes, flaches Rindersteak mit Steakhouse Pommes & Bio Spiegelei		<hr/>	
<b>LACHSFILET VOM GRILL</b>	18,0	<b>PARILLADA MIXTA</b>	68
Mit gebackener Kartoffel, Kräuterbutter & Limonensauce		<i>FÜR 2 PERSONEN</i>	
		Argentinische Grillplatte, Chorizo (Grillwurst), Paprikawurst, Lamm- chops, Secreto Iberico, BBQ Chicken, Rinderfilet, Maiskolben, Chimichurri-Sauce, Steakhouse- Pommes, Humita (Maistasche) und gemischter Salat	
		<i>FÜR 3 PERSONEN</i>	99

# APERITIF

---

## Prosecco / Espumante / Champagner

**PROSECCO SACCHETTO** 0,1l 5  
**EXTRA DRY** 0,75l 32  
Venetien/Italien

**MAIRENA ESPUMANTE** 0,1l 7  
**BRUT** 0,75l 46  
100% Chardonnay,  
Mendoza/Argentinien

**PADRES DEDICADOS** 0,75l 60  
**ESPUMANTE EXTRA BRUT**  
70% Chardonnay, 30% Pinot  
Noir, Flaschengärung

**CHAMPAGNER** 375ml 30  
Frankreich, Brut

**TAITINGER CHAMPAGNE** 0,75l 66  
Cuvée Réservee Brut

**TAITINGER CHAMPAGNE** 0,75l  
**ROSE** 70

## LONGDRINKS

---

**GIN TONIC** 8,5  
Hendrick's Gin, Thomas Henry  
Tonic Water und Limette

**CAMPARI** 8,0  
Soda oder Orangensaft

**FERNET BRANCA COLA** 8,0  
Argentinisches Kultgetränk

## COCKTAILS

**LIMONCELLO SPRITZ** 8  
Limoncello di Capri, Dry Tonic,  
Basilikum

**BELLINI** 8,5  
Prosecco, weißer Pfirsich

**APEROL SPRITZ** 8  
Aperol, Prosecco, Soda

**HUGO** 8  
Prosecco, Holunderblütensirup  
Minze, Limette

**MOSCOW MULE** 9  
Absolut Vodka, Ginger Ale,  
Limettensaft, Minze

**PISCO SOUR** 9  
Peruanischer Traubenbrand,  
Zuckersirup, Limette, Eiweiß

## ALKOHOLFREIE APERITIFS

---

**SANBITTER** 6,5  
mit Soda oder Orangensaft

**CRODINO** 6,5  
mit Soda oder Orangensaft

**APFELSPRITZ** 4,5  
Apfelschorle, Holunderblütensirup,  
Limette, Minze

# OFFENE ROTWEINE

**ARGENTINIEN**

Glas 0,2l Fl.0,75l

---

## **PERLITA MALBEC-SYRAH**

**2017** 8 28,5

Uco Tal/Mendoza, 980m, Weingut Diamandes, 80% Malbec 20% Syrah. Ein spezieller Blend zwei hervorragender Rebsorten: Die Charakteristik des Malbec kombiniert mit der Sanftheit eines Syrah. Mit seidigen und intensiven Tanninen.

## **ZAGAL CABERNET**

**SAUVIGNON 2015** 8,5 29,5

Mendoza, Luján de Cuyo, 920m, Weingut Hacienda la Plata 100% Cabernet Sauvignon, Aroma von Johannisbeere, dezente Leder- note, kräftige Struktur, dabei süße Tannine mit einem Hauch Lakritz.

**ZAGAL MALBEC 2016** 8,5 29,5

Mendoza, Luján de Cuyo, 920m, Weingut Hacienda del Plata, 100% Malbec, pflaumig, Röst- und Kaffeenoten im Hintergrund. Kräftiger Körper, dabei geschmeidige Tannine.

**TUKMA CABERNET** 9 34  
**SAUVIGNON RESERVA**  
**2017**

Cafayate Salta, 1600m, Weingut Tukma, 100% Cabernet Sauvignon, Noten vom roten Pfeffer, fruchtig mit einem Hauch Vanille, Kräftig mit angenehmen Tanninen

**MAIRENA MALBEC 2017** 34

Mendoza, Lujan de Cuyo und Uco Tal, 970m/1100m, Weingut Mairena 100% Malbec, sehr charismatische Aroma von kühlen dunklen Beeren, Backpflaumen. Dazu herrlich harmonisierende Lakritz- u. Bitterschokoladenote am Gaumen. Expressiv, rund und ausgewogen.

**BROQUEL MALBEC 2017** 34

Mendoza, Maipú, 900m, Weingut Bodega Trapiche, 100% Malbec, marmeladig, schwarze Frucht, im Hintergrund Nuancen von Bitterschokolade und geröstetem Kaffee, herrlich vielschichtig.

**BROQUEL PETIT VERDOT 2016** 34

Mendoza, Maipú, 1150m, Weingut Bodega Trapiche, 100% Petit Verdot, Tiefes Purpurrot, intensive Aromen von Kirchen, Cassis und Pflaumen. Im Mund weitläufig mit samtigen Tanninen und einem Hauch von Vanille durch die Lagerung in Barriquefässern.

# ROTWEINE

ARGENTINIEN

Fl.0,75l

---

## **BIO PURO MALBEC**

### **/CABERNET 2018**

35

Mendoza, Agrelo Alto, 980m, Weingut Dieter Meier, 55% Malbec, 45% Cabernet Sauvignon, fruchtbetontes Bouquet mit saftigen Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen vollmundig, saftig und sanftem Tannin.

## **CHAKANA ESTATE SELECTION**

### **MALBEC 2017**

36

Mendoza, Valle de Uco, 980mm Weingut Finca Chakana, 100% Malbec, Aroma von Pflaume, rote Beere und Schokolade, im Mund komplex und elegant, von feiner Struktur mit langem und ausdauerndem Finale.

## **BIO PURO MALBEC 2018**

386

Mendoza, Agrelo Alto, 980m, Weingut Dieter Meier, 100% Malbec, mit Beerenaroma und einem Hauch Kaffee, deutlich rebsortengeprägt, mit sanft gereiften Tanninen im Abgang.

## **PINOT NOIR JOVEM 2016**

36

Patagonia, Rio Negro, 250m, Weingut Miras, 100% Pinot Noir, Aroma von Himbeeren und Erdbeeren, zarten floralen Noten. Am Gaumen ungeschliffen mit ausgewogener Säure, lebendigen Tanninen und einem langen fruchtig-kräuterigen Abgang.

## **VALLE LAS NENCIAS RESERVA**

### **BLEND 2013**

37

Mendoza, La Consulta, Luján de Cuyo, 975m, Weingut Las Nencias, Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda, Cabernet Franc und Merlot, Purpur rot mit violetten Noten. Aroma von roten und schwarzen Früchten sowie von Pflaumen und Gewürzen.

## **ARRIERO BLEND 2013**

37

Mendoza, Luján de Cuyo, 920m, Weingut Hacienda del Plata, 62% Malbec, 26% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, beerig mit eleganter Vanillenote im Hintergrund, dichte Struktur und runde Tannine.

# ROTWEINE

ARGENTINIEN

Fl.0,75l

---

**DOMINGO MOLINA  
HERMANOS** 36  
**CABERNET SAUVIGNON 2016**

Salta, Quebrada de las Flechas, 2000m, Weingut Domingo Molina, ein Wein mit starker Persönlichkeit. Eine Mischung aus Düften nach Vanille, Schokolade und roten, reifen Früchten wie Johannisbeeren und Cassis.

**KAIKEN ULTRA 2017** 39  
Mendoza, Weingut Kaiken, 98% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, trocken, mit seinem rebsortentypischen Bouquet von Johannisbeeren, Kirschen und feinen Gewürzen. Der volle Körper und die sanften Tannine ergeben zusammen einen Mix aus Power und Eleganz.

**APOGEO MALBEC 2014** 48  
Mendoza, Perdiel, 936m, Weingut A 16, 100% Malbec, fruchtiges Aroma nach roten Beeren, Kirschen, mit subtilen Noten nach Gewürzen und Blumen. Süß im Mund mit großem Volumen, eine stabile Struktur und integrierte Tannine.

**MAIRENA BONARDA  
LIMITADO 2014** 55  
Mendoza, Luján de Cuyo, 970m, Weingut Mairena, 100% Bonarda. Charakteristische Noten von reifen Pflaumen, Himbeeren, Schwarzkirschen und Brombeeren. Untermalt mit schmeichelnden Kräuter- und Würznoten wie getrocknetem Basilikum und Süßholz. Seine Vanille- und Bitterschokoladennoten erhält der Wein während seines 12-monatigen Ausbaus im französischen Barrique.

**MAYORAL MALBEC GRAN  
RESERVA 2012** 55  
Mendoza, Luján de Cuyo, 915m, Weingut Hacienda del Plata 100% Malbec, eleganter und komplexer Malbec, dessen Duft an reife dunkle Pflaumen, Schwarzkirsche, Gewürznelken und Toffee erinnert, dazu herrlich rauchig und erdig.

**BUDEGUER TUCUMEN  
RESERVE MALBEC 2015** 58  
Mendoza, Agrelo, 985m, Weingut Budeguer, 100% Malbec, 12 Monate in Barrique. Intensives Aroma nach Beeren und Pflaumen. Am Gaumen zeigt er würzige und mineralische Noten mit beerigem Charakter. Zartbitter im Nachgeschmack mit feinen Schokonoten.



# ROTWEINE

## ARGENTINIEN

Fl.0,75l

---

### **GRAN MEDALLA** 59

#### **CABERNET SAUVIGNON 2015**

Mendoza, Maipú, 850m, Weingut Trapiche, 100% Cabernet Sauvignon, der Premiumwein offenbart Aromen von schwarzen Früchten, von Veilchen und einem Hauch von Johannisbeeren und Brombeeren mit balsamischen Noten. Im Mund eine Konzentration von reifem Obst mit samtigen Tanninen und ein aromatischer Ausdruck mit lang anhaltenden Finale.

### **PRODIGO MALBEC GRAN COSECHA** 66

#### **SINGLE VINEYARD 2008**

Mendoza, La Consulta, 1060m, Weingut Alessandro Speri 100% Malbec, vielschichtig und erdig, kräftig und elegant zugleich, tiefgründige Aromen von kühler Frucht wie Schwarzkirsche, Brombeere, Amarenakirsche, und Pflaume. Dezent Nuancen von Schokolade, Vanille und Kräutern.

### **GIMENEZ RIILI PADRES DEDICADOS 2014** 67

Mendoza, Vistaflores, Uco Tal, 1100m, Weingut Gimenez Riili 100% Malbec, elegant, robust mit unvergesslichen und komplexen Aromen.

### **UNISONO BLEND 2013** 67

Mendoza, Uco Tal, 1000m, Weingut Angulo Innocenti, 66% Malbec, 22% Cabernet Sauvignon, 12 Cabernet Franc. Tiefdunkles rubinrot. Komplexe Aromatik von frischen Pflaumen, dunklen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Kräutern, Eukalyptus sowie Nuancen von Bitterschokolade. Herrlich samtiger und dichter Körper.

### **GIMENEZ RIILI GRAN FAMILIA 2014** 98

Mendoza, Altamira, Uco Tal, 1100m, Weingut Gimenez Riili, 100% Malbec. Ein Malbec wie im Bilderbuch: sattes purpurrot, sofort präsente Aromen, die an Veilchen, Backpflaume sowie Schwarzkirsche erinnern. Am Gaumen kommen rote, reife Beeren sowie Anklänge von Kräutern und Röstnoten hinzu. Herrlich mineralisch und lange, geschmeidige und elegante Tannine.

# EXTREME TERROIRS

ARGENTINIEN

Fl.0,75l

---

## **DOMIMGO MOLINA MERLOT**

**2016** 49

Salta, Quebrada de las Flechas, 2000m, Weingut Domingo Molina 100% Merlot, Ein sehr konzentrierter Wein mit dunkelroten bis violetten Farbnuancen nach roten Früchten, Gewürzen und Holz. Ein eleganter aber kräftiger Wein, der nicht filtriert ist.

**PINOT NOIR MIRAS 2015** 65

Patagonia, Rio Negro, 250m, Weingut Miras, 100% Pinot Noir, betörende Aromatik, die vor allem an reife Erdbeeren erinnert. Am Gaumen Noten von Kirschen, Wildrosen, Marzipan, weißem Pfeffer, Vanille und Leder. Wunderbar integrierte Tannine, gelungene Balance zwischen Reife und Frische. 10 Monat in neuen und gebrauchten großen Eichenfässern aus Frankreich und den USA ausgebaut.

**DOMINGO HERMANOS M2 2014** 89

Salta, Yacochuya, Valle Rupestre, 2200m, Weingut Domingo Molina 100% Malbec. Die Opulenz dunkler Beeren und Schwarzkirschen trifft auf rustikale Bodennoten. Durch die Höhe Saltas kühlen die Trauben am Abend etwas ab und entwickeln Eleganz und runde Aromen. Samtene Tannine und leichte Säure wirken balancierend zu den reifen Beeren und ein Hauch von Cola schwingt im Abgang mit.

## **DOMIMGO MOLINA RUPESTRE**

**2013** 120

Salta, Quebrada de las Flechas, 2200m, Weingut Domingo Molina 80% Malbec, 10% Merlot, 10% Tannat. Ein sehr konzentrierter Wein mit dunkelroten bis violetten Farbnuancen nach roten Früchten, Gewürzen und Holz. Ein eleganter aber kräftiger Wein, der nicht filtriert ist.

**Jahrgänge können abweichen.**

**Bei Fragen zu Allergenen**

**wenden Sie sich bitte an unser**

**Personal.**

# WEIßWEINE

WELTWEIT

Glas 0,2l Fl.0,75l

---

## **MAIRENA SAUVIGNON**

**BLANC 2018** 8 28,5

Mendoza, Uco Tal (1000m), Bodega Mairena, 100% Sauvignon Blanc, spannende Nase, die geprägt ist von Zitrusfrüchten, Exotik und grüngrasigen Noten. Am Gaumen herrlich erfrischend und an Ananas, rosa Grapefruit und Gartenkräuter erinnernd. Trockene, belebende und gut eingebundene Säure.

## **BUENOS HERMANOS**

**TORRONTÉS 2018** 8 28,5

La Rioja, Famatina Tal, 800m, Weingut Gimenez Riili. Typisch argentinische Traube, trocken, intensiver Duft von Grapefruit, Limette, grünem Apfel und einem Hauch von Kräutern.

## **DIAMANDES PERLITA**

**CHARDONNAY 2018** 8 28,5

Mendoza, Uco Tal (1100m), Bodega Diamandes. Frischer, pulsierender Chardonnay mit fruchtigen Nuancen von Pfirsich, Mango und Birne.

**DIAMANDES VIOGNIER 2018** 36

Mendoza, Uco Tal (1100m), Bodega Diamandes, 100% Viognier, 10 Monate im Eichenholzfass gereift, verblüfft dieser Rebsortenwein alsdann mit einer wahren Explosion von Aromen: helle Früchte, Noten von Aprikose und frischen Mandeln, gepaart mit einer schönen Mineralität.

## **RINGS GRAU-**

**BURGUNDER 2019** 8 28,5

Pfalz, mit einer einladenden Frucht nach Honigmelone und frischer Birne. Am Gaumen füllig frisch, feinfruchtig. Toller Schmelz, sehr elegant und ein sehr langer Nachhall.

## **TRIMBACH GEWÜRZ-**

**TRAMINER 2014** 40

Elsass, Trimbach. Volle Präsenz. Erinnert an Rosen und Grapefruit, würzig im Gaumen.

## **BECHTHEIMER RIESLING**

**DREISSIGACKER 2017** 12 44

Rheinhessen, reife Aprikose und Pfirsich mit einem Hauch Kräutern. Trocken, eine Spur Cremigkeit, intensive Mineralität am Gaumen.

# ROSEWEINE

WELTWEIT

Glas 0,2l Fl.0,75l

---

## BIO KLUMPP CUVÉE

**ROSÉ 2019** 8 28,5

BADEN

50% Lemberger, 20% Spätburgunder, 20% St. Laurant, 10% Cabernet Sauvignon. Ein feinfruchtiger, frischer Rosé, dezente Würze verbunden mit einer erfrischenden Säurestruktur.

## DIAMANDES PERLITA

**ROSADO 2018** 8 28,5

ARGENTINIEN

Mendoza, Uco Tal (1100m), Bodega Diamandes, 100%. Ein herrlich frischer Wein mit delikaten Noten von Himbeere und Schattenmorellen.

## APERITIF

Martini Bianco / Rosso	5cl	4,5
Rozés Porto Reserve, rot	5cl	6
Sherry, fino	4cl	3,5
Sherry, medium	4cl	3,5
Nektor Pedro Ximénez	4cl	3,5

# BIERE / SOFTDRINKS

---

**BIER** Fl.0,33l

König Pilsener	3,5
König Pilsener Alkoholfrei	3,5
König Pilsener Radler	3,5
Füchsen Alt	3,5
Quilmes argentinisches Bier	4,5

**WEIZENBIER** Fl. 0,5l

Erdinger	5
Erdinger Alkoholfrei	5

## ALKOHOLFREIE

**GETRÄNKE** Fl. 0,2l

Coca Cola* / Cola Zero*	3
Fanta / Mezzo Mix	3
Apfelsaft / Orangensaft	3
Tonic Water* Thomas Henry	3,8
Bitter Lemon* Thomas Henry	3,8
Ginger Ale* Thomas Henry	3,8
Bio Apfelschorle	0,3l 4,0
Bio Limo	0,3l 4,0
Apfel Spritz mit Holundersirup	0,3l 4,5
Club Mate (koffeinhaltig)	0,3l 4,0

**WASSER** Fl.0,25l Fl.0,75l

Surgiva still	2,8	6,5
Surgiva, Frizzante	2,8	6,5

