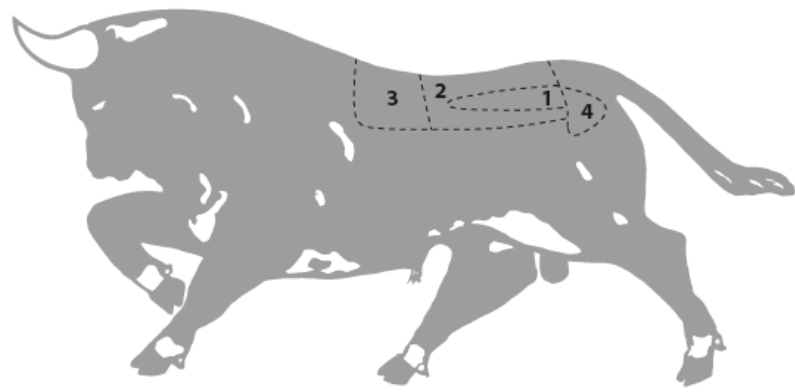


VORSPEISEN

TAGESSUPPE	7,5	CHORIZO CRIOLLO	9
GEMISCHTER SALAT mit hausgemachtem Vinaigrette	6,5	Traditionelle argentinische Grillwurst, marinierte Aubergine, Romeo Paprika & Chimichurri	
BERENJENAS EN ESCABECHE Marinierte Auberginen in Olivenöl, Basilikum & Knoblauch	8,5	PROVOLONE VOM GRILL	9
CARPACCIO VOM RIND mit Rucola, Parmesan & Pinienkernen	14,5	Italienischer Hartkäse mit Pfeffer & Oregano	
STEAK TARTARE mit Avocado, Anchovis, roten Zwiebeln, Kapern & Toastbrot	16	KALBSHERZBRIES VOM GRILL	17
SALMON TIRADITO Hauchdünn geschnittener Lachs, rote Zwiebeln, Chili, Tomate, Koriander, Avocado & Limette	13	Das Beste vom Kalbsbries auf Salatbett serviert	
2 EMPANADAS <i>(nach Wahl)</i> De carne - Teigtasche mit würzigem Rindfleisch De maíz - Teigtasche mit Käse & Mais	9	GAMBAS VOM GRILL Wildfang Riesengarnelen, Aioli, Limette & Knoblauchbrot	19
		½ LOBSTER VOM GRILL Langustenschwanz mit Limonensauce & Knoblauchbrot	32
		THE BULL STARTER <i>für 3 - 4 Personen</i> 2 Argentinische Grillwürste, 2 Empanadas mit Rindfleisch, 4 Gambas, Romeo Paprika, marinierte Aubergine, Chimichurri, Aioli & Knoblauchbrot	46

ARGENTINISCHE PREMIUM STEAKS



PARTS

01 - FILET 02 - RUMPSTEAK 03 - RIBEYE 04 - HÜFTSTEAK

★ BIFE DE CUADRIL – HÜFTSTEAK

Das Magerste vom Rind. Der am stärksten beanspruchte Muskel mit einem intensiven Fleischgeschmack. Der Fettanteil liegt bei 2%. Empfohlene Garstufe: bis maximal medium

STANDARD-CUT
200G/300G/400G 18/25/31
CHURRASCO 400G 32
Spiral-Flat-Cut mit Petersilie &
Knoblauchöl

★ BIFE ANGOSTO – RUMPSTEAK

Hat durch den Fettrand einen kräftigeren Geschmack als das Filet. Der Fettanteil beträgt 8%. Empfohlene Garstufen: Medium Rare und darüber.

STANDARD-CUT 300G/400G 27/32
ASADO DE ANGOSTO 500G 41
Long-Butterfly-Cut mit Petersilie &
Knoblauchöl
CORONA DE ANGOSTO 600G 49
Butterfly-Cut mit Petersilie &
Knoblauchöl

★ BIFE ANCHO – RIBEYE

Das Geschmacksintensivste Steak. Durch die starke Marmorierung und dem Fetttage beträgt der Fettanteil 12%. Empfohlene Garstufen: Medium Rare und darüber.

STANDARD-CUT 300G/400G 27/32
A LA PIMIENTA 400G 33
mit Jamaika-Pfefferkruste &
Kräuterbutter
TIRA DE ANCHO 600G 48
Spiral-Cut mit Petersilie &
Knoblauchöl

★ BIFE DE LOMO – FILET

Das Beste vom Rind. Ein fein marmorierter, wenig beanspruchter Muskel; dadurch sehr zart. Mit einem dezenten Fleischgeschmack mit 4% Fettanteil. Jede Garstufe ist empfehlenswert.

FILET 150g 20
STANDARD-CUT 250G/350G 31/42
CHURRASCO 350G 43
Spiral-Flat-Cut mit Petersilie &
Knoblauchöl

STEAK-KOMBIS

THE BULL STEAK SPIEB 400G	40
Filet, Ribeye, Hüfte, Rumpsteak am Spieß, 1 Beilage nach Wahl	
CUARTETO MENOR 4 x 300G	104
Alle 4 Steak-Sorten auf einem Tischgrill: Hüftsteak / Rumpsteak / Ribeye / Filet	
CUARTETO MAYOR 4 x 500G	162
Alle 4 Steak-Sorten auf einem Tischgrill: Hüftsteak / Rumpsteak / Ribeye / Filet	

VERFEINERN SIE IHR STEAK MIT

Gamba(s) vom Grill	Stück	5,5
Scheibe von der Gänseleber		7,5
Kalbsbries vom Grill		8,5
½ Langustenschwanz vom Grill mit Limonensauce		32

BEILAGEN

KNOBLAUCHBROT	3
STEAKHOUSE-POMMES	4
SÜßKARTOFFEL-POMMES (mit Chorizowürfeln)	5
GNOCCHI in einer cremigen Parmesan – Trüffel Sauce	7
KARTOFFEL-PÜREE	5
KARTOFFEL-TRÜFFEL-PÜREE	7
HUMITA, würzige Maistasche	5
GEGRILLTES GEMÜSE fein mariniert	5
BLATTSPINAT mit Knoblauch & Pinienkerne	5
MAISKOLBEN VOM GRILL	5
GEBRATENE WALDPILZE	6

SAUCEN

KRÄUTERBUTTER	2,5
SAUCE A LA BERNAISE	2,5
MADAGASKAR PFEFFERSAUCE	3
CHIMICHURRI	2,5
argentinische Sauce, aus feingehacktem Antipasti	
TRÜFFELMAYONNAISE	2,5

SALATE

TOMATENSALAT und Zwiebeln	6,5
GEMISCHTER SALAT	6,5
<i>(alle Salate werden mit Vinaigrette Dressing serviert)</i>	

SPEZIALITÄTEN

THE BULL SALAT 19,5

Salatmischung mit Tomate, Zwiebeln, Avocado, Karotten, Sellerie, Ei, Artischocken, Palmenherzen und Oliven

Wahlweise mit

- 150G Rinderstreifen
- BBQ Hähnchenbrust
- Lachsfilet

BBQ CHICKEN 19

Hähnchenbrust in Whisky und Limette mariniert, Grillgemüse & Humita (Maistasche)

100% THE BULL STEAK BURGER 18

Mit Brioche, Tomate, Salat, Käse, Bacon, Jalapeños & Steakhouse Pommes

BEEF MILANESE 19

In Knoblauch und Petersilie mariniertes und paniertes, flaches Rindersteak mit Steakhouse Pommes & Bio Spiegelei

LACHSFILET VOM GRILL 19

Mit gebackener Kartoffel, Kräuterbutter & Limonensauce

LAMMCHOPS VOM GRILL 27

250g, mit Grillgemüse, gebackene Kartoffel mit Crème fraîche

SECRETO IBÉRICO 21

200g vom Iberischen Schwein mit Grillgemüse & Süßkartoffel-Pommes mit Paprikawurst

RAVIOLINI MIT STEINPILZEN 15

in Butter und Salbei

GNOCCHI in einer cremigen 15

Parmesan-Trüffel Sauce

STEAK & LOBSTER 1/2 65

250G Filetsteak, Langustenschwanz, Limonensauce & Knoblauchbrot

PARILLADA MIXTA 70

FÜR 2 PERSONEN

Argentinische Grillplatte, Chorizo (Grillwurst), Paprikawurst, Lammchops, Secreto Iberico, BBQ Chicken, Rinderfilet, Maiskolben, Chimichurri-Sauce, Steakhouse-Pommes, Humita (Maistasche) und gemischter Salat

APERITIF

Prosecco / Espumante / Champagner

PROSECCO SACCHETTO 0,1l 5,5
EXTRA DRY 0,75l 33

Venetien/Italien

MAIRENA ESPUMANTE 0,1l 7,5
BRUT 0,75l 47

100% Chardonnay,
Mendoza/Argentinien

CREMANT 0,1l 7,5
Frankreich

CHAMPAGNER 375ml 31
Frankreich, Brut

TAITINGER CHAMPAGNE 0,75l 67
Cuvée Réservee Brut

TAITINGER CHAMPAGNE 0,75l 71
ROSE

LONGDRINKS

GIN TONIC 9
Hendrick's Gin, Thomas Henry
Tonic Water und Limette

CAMPARI 8,5
Soda oder Orangensaft

FERNET BRANCA COLA 8,5
Argentinisches Kultgetränk

COCKTAILS

LIMONCELLO SPRITZ 8,5
Limoncello di Capri, Dry Tonic,
Basilikum

BELLINI 9
Prosecco, weißer Pfirsich

APEROL SPRITZ 8,5
Aperol, Prosecco, Soda

HUGO 8,5
Prosecco, Holunderblütensirup
Minze, Limette

MOSCOW MULE 9,5
Absolut Vodka, Ginger Ale,
Limettensaft, Minze

PISCO SOUR 9,5
Peruanischer Traubenbrand,
Zuckersirup, Limette, Eiweiß

ALKOHOLFREIE APERITIFS

SANBITTER 7
mit Soda oder Orangensaft

CRODINO 7
mit Soda oder Orangensaft

APFELSPRITZ 5
Apfelschorle, Holunderblütensirup,
Limette, Minze

OFFENE ROTWEINE

ARGENTINIEN Glas 0,2l Fl.0,75l

**PERLITA MALBEC-
SYRAH 2018** 8,5 29,5

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 2016** 9 30,5

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 9 30,5

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

**TUKMA CABERNET
SAUVIGNON RESERVA
2017** 9,5 35

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

LAS NUBES EL TANNAT 2020 35

Salta Calchaquí-Tal, 1850m, 100% Tannat, Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen an den Rändern. Würzig, fruchtig und ausgewogen strukturiert. Reifen Tannine.

MAIRENA MALBEC 2018 35

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 2019 35

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

BROQUEL PINOT NOIR 2015 35

Mendoza, Uco Tal, 1150m, Weingut Bodega Trapiche, 100% Pinot Noir, Reifer, ausdrucksvoller Wein, mit Aromen von schwarzen Früchten und süßen Kirschen, sowie süßen Tanninen.

ROTWEINE

ARGENTINIEN

Fl.0,75l

BIO PURO

36

MALBEC/CABERNET 2019

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.

BIO PURO MALBEC 2019

37

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

CHAKANA ESTATE SELECTION

MALBEC 2018

37

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.

VALLE LAS NENCIAS RESERVA BLEND 2013

38

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 2016

38

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

37

CABERNET SAUVIGNON 2017

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 2018

40

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 2016

49

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 2015

56

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

56

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.

ROTWEINE

ARGENTINIEN

Fl.0,75l

GRAN MEDALLA 60

CABERNET SAUVIGNON 2014

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 67

SINGLE VINEYARD 2009

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. Dezente Nuancen von Schokolade, Vanille und Kräutern.

GIMENEZ RIILI PADRES DEDICADOS 2014 68

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

UNISONO BLEND 2014 68

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 99

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 50

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 66

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 90

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 121

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 2019**

8,5 29,5

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**

8,5 29,5

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 2019**

8,5 29,5

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

**RINGS GRAU-
BURGUNDER 2020**

8,5 29,5

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

**BECHTHEIMER RIESLING
DREISSIGACKER 2018**

12,5 45

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 2020 8,5 29,5

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 8,5 29,5

ARGENTINIEN

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

APERITIF

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

BIERE / SOFTDRINKS

BIER

Fl.0,33l

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

WEIZENBIER

Fl. 0,5l

Erdinger	5,5
Erdinger Alkoholfrei	5,5

ALKOHOLFREIE

GETRÄNKE

Fl. 0,2l

Coca Cola* / Cola Zero*	3,5
Fanta / Mezzo Mix	3,5
Apfelsaft / Orangensaft	3,5
Tonic Water* Thomas Henry	4,3
Bitter Lemon* Thomas Henry	4,3
Ginger Ale* Thomas Henry	4,3
Bio Apfelschorle	0,3l 4,5
Bio Limo	0,3l 4,5
Apfel Spritz mit Holundersirup	0,3l 6
Club Mate (koffeinhaltig)	0,3l 4,5

WASSER

Fl.0,25l Fl.0,75l

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