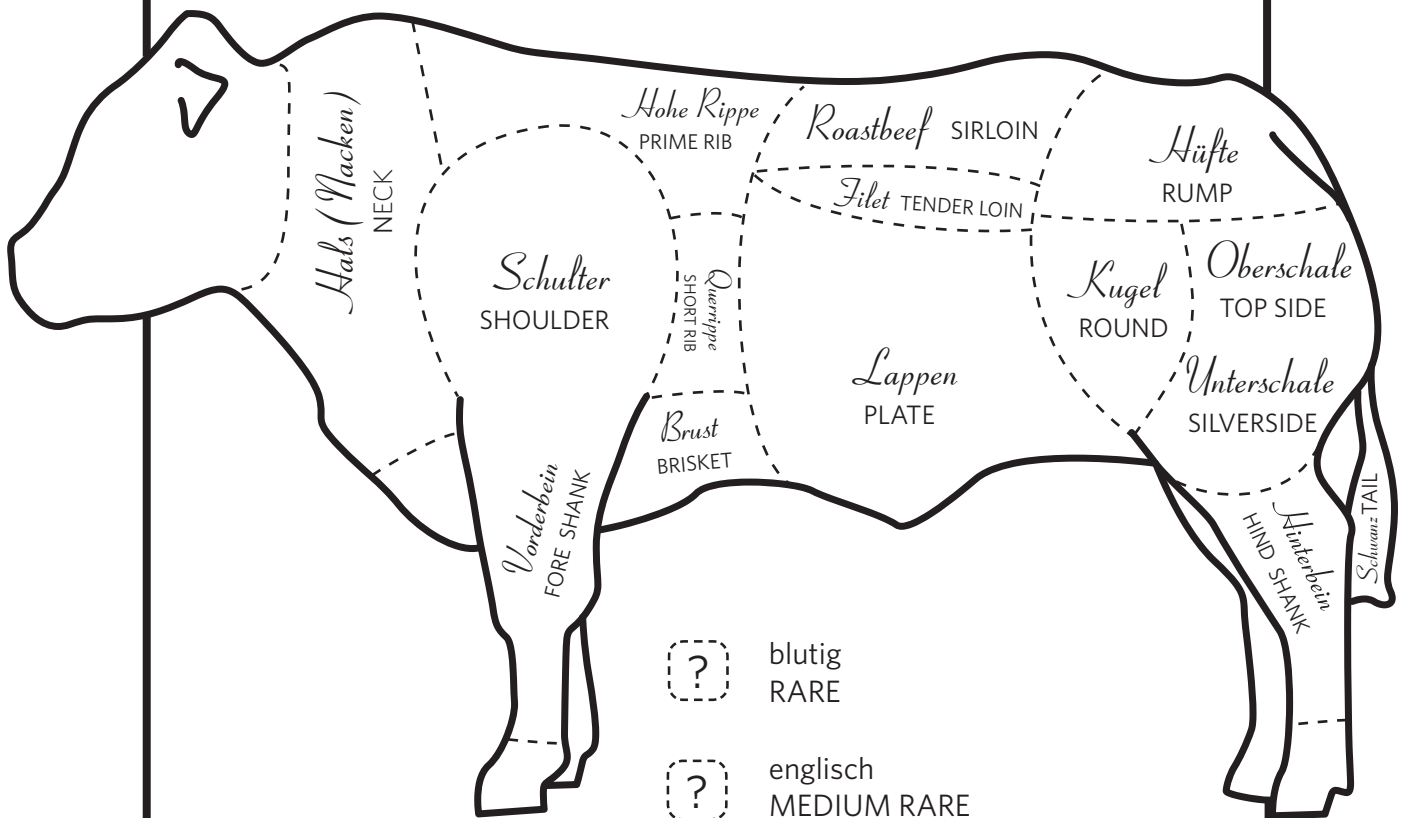


Rinderlandkarte

BEEF CUTS



blutig
RARE



englisch
MEDIUM RARE



rosa
MEDIUM



(durch)gebraten
WELL DONE

VORSPEISEN STARTERS

Süßkartoffelssuppe | 6,50€

Sweet potato soup ^{M,S,3,9}

Ochschwanzsuppe | 5,50€

Oxtail soup ⁵

Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola | 11,40€

Beef carpaccio with Parmesan cheese and rocket salad ^{5,11}

Rinder-Tatar mit Ei von der Wachtel | 10,50€

Beef tatar with egg of quail ^{E,5,7,11}

Gratiniertes Ziegenkäse-Baguette mit Traubenconfit | 8,50€

Gratinated Baguette with goat cheese and grape jam ^{A,Weizen) M,9,11}

Black Tiger Garnelen im Ciabatta-Mantel mit Aioli und Baguette

Battered Black Tiger prawns with aioli and Baguette ^{F,E,M,9}

6 Stück/pieces | 7,90 € | 9 Stück/ pieces | 10,50 €

Gegrilltes Gemüse mit Rucola, Parmesan, Balsamico-Espresso-Glasur und Büffelmozzarella | 9,40€

Grilled vegetables with rocket salad, Parmesan, balsamic espresso glaze and buffalo mozzarella ^{5,7,9,11}

Gemischter grüner Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Croûtons an Kräuter-, Balsamico- oder Joghurt-Dressing | 5,40€

Mixed green salad with cucumber, tomato and your choice of herb, balsamic or yoghurt dressing ^{G,2,5,9,11}

„Steakhouse Salat“ mit Romana Salat, Gurke, Tomate, Bohnen, roten Zwiebeln und Kartoffelwürfeln dazu Thousand-Island-Dressing mit Rinderstreifen | 15,90€ oder Hähnchenbruststreifen | 13,40€

„Steakhouse“ salad with Romaine lettuce, cucumber, tomato, beans, red onions and potato cubes topped with Thousand-Island-Dressing and beef stripes or chicken breast stripes ^{K,M,2,3,4,5,9,10,11}

Snackplatte mit mariniertes Hähnchenkeule, ein BBQ-Rippchen, Grillspieß vom Schwein „Sachsendglück“, würzig gebackenem Gouda (je ein Stück) dazu Balsamico-Zwiebeln, Mango Salsa und Aioli | 11,20€

Snack plate with marinated chicken drumsticks, BBQ ribs, baked spicy gouda with balsamic onions, mango salsa and Aioli ^{M,7,9,10}

Nachos mit Salsa und Avocado Dip | 4,50€

Extra: gratiniert mit Cheddar Käse | +1,50€

Nachos with salsa or avocado dip | Extra: gratinated with Cheddar cheese ^{M,9}

Knoblauchbrot | 4,00€

Garlic bread ^{A(Weizen-wheat)}

Geröstete Brezel-Krusteln dazu 3 verschiedene Dips | 3,90€

Roasted pretzels served with 3 different dips ^{A(Weizen-wheat)}

Zusatzstoffe &
Allergene separat
ausgewiesen

Additives &
allergens shown
separately

RIND · BEEF

SIMMENTALER Rinderhüftsteak | 200g | 15,60€
Rump steak

Uruguayisches Rinderhüftsteak | 200g | 15,90€
Uruguayan rump steak

SIMMENTALER Rumpsteak | 220g | 350g | 23,90€ | 36,00€
Sirloin steak

Uruguayisches Rumpsteak | 220g | 350g | 29,30€ | 44,50€
Uruguayan sirloin steak

SIMMENTALER Rib Eye Steak | 220g | 28,90€
Rib eye steak

Uruguayisches Rib Eye Steak | 220g | 29,80€
Uruguayan rib eye steak

SIMMENTALER Filet Steak | 160g | 220g | 26,80€ | 36,00€
Tenderloin

Uruguayisches Filet Steak | 160g | 220g | 26,40€ | 36,00€
Uruguayan tenderloin

SPECIAL:

Irishes T-Bone Steak | 550g | 39,50€
Irish T-Bone steak

Tomahawk Steak für 2-4 Personen | ab 1000g | 78,00€
Tomahawk steak for 2-4 person

Australisches Wagyu Rumpsteak | 250g | 58,00€
Australian Wagyu sirloin steak

U.S. Nackensteak | 220g | 300g | 17,00€ | 22,00€
U.S. beef chuck roll

Rib Eye Steak "fette alte Kuh" | 220g | 24,80€
Rib eye steak "fat old cow"

+ 1 x

BEILAGEN · SIDE DISH

Steakhouse Fries
Steakhouse fries⁵

Kartoffelecken
Potato wedges⁵

Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes

Gebackene Kartoffel
Baked potato

Süßkartoffel Fries
Sweet potato fries⁵

Bratkartoffeln
Sautéed potatoes

Cole slaw
Cole slaw^{M,9,11}

Grüne Bohnen
Green beans

Gebratene Pilze
Sautéed mushrooms

Gebackene Bohnen
Baked beans

Gebratene Zwiebeln
Sautéed onions

Pfannengemüse
Pan fried vegetables⁷

Beilagensalat
Side salad^{5,11}

+ 1 x

SOßEN · SAUCE

Pfefferrahmsoße
Creamed pepper sauce^{A,M,P,5,12,9,10}

Pilzrahmsoße
Mushroom sauce^{M,P,9,11}

Chimichurri

Aioli^{M,9}

**Kräuter-, Knoblauch-,
Whiskey- oder Ahornsirupbutter**
*Herb-, garlic-, Whiskey- or
maple syrup butter^M*

**Auswahl an Soßen vom
Soßen-Board**
Choose a sauce from the Sauce board

EXTRA

**Jede weitere Beilage oder
Soße | 3,00 €**

*Any further sauce or side dish will be
charged*

SCHWEIN | PUTE | LAMM | FISCH

PORK | TURKEY | LAMB | FISH

"Sachsenglück" Schweinefilet | 180g | 16,90€
Pork filet

"Sachsenglück" Schweinekotelett (geräuchert)
300g | 15,50€
Smoked pork chop

Grillspieß aus Schwein, Rind, Gemüse, Knacker, Zwiebeln | 18,90€
Grill-spit with pork, beef, vegetables, sausage, onions

Putenbruststeak | 180g | 14,90€
Turkey breast steak

Lammkarree | 260g | 24,40€
Lamb rack

Gegrillte ganze Dorade mit frischen Kräutern
ca. 500g | 22,50€
Whole grilled sea bream with fresh herbs

Lachskotelett | ca. 300g | 16,90€
Salmon cutlet

+ 1 x
BEILAGE
SIDE DISH

+ 1 x
SAUCE

SPEZIALITÄTEN · SPECIALTY

Burger vom SIMMENTALER Rind mit hausgemachtem Burger-Brötchen, knackigem Eisbergsalat, marinierten Tomaten, Zwiebeln und Süsskartoffel Fries | 18,90€
Beef burger with homemade bun, fresh iceberg lettuce, marinated tomato, onion and sweet potato fries ^{A(Weizen),5,7}

"Pulled Pork Sandwich" mit Kartoffelecken | 12,90€
"Pulled Pork Sandwich" with potato wedges ^{A(Weizen),M,5,7,9,10}

Spare Ribs mit Pommes Frites und „Cole Slaw“ | 14,90€
Spare ribs with French fries and cole slaw ^{M,5,9}

Steakpfanne - Pute, Schwein und Rind in cremiger Pfeffersoße dazu Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse | 22,90€
Steak pan - turkey, pork and beef with creamy pepper sauce, rosemary potatoes and pan fried vegetables ^{M,5,7,9}

DESSERT

Saftiger Schokoladenkuchen mit Vanille-Eiscreme | 5,20€
Chocolate cake „Death by Chocolate“ with vanilla ice cream ^{A(weizen),E, M, 9}

Käsekuchen "New York" mit Frucht-Smoothie und Limette | 5,40€
"New York Cheesecake" with fruit smoothie ^{A(weizen),E, M,7,9,11}

Auswahl an Kuchen aus der eigenen „Hausbäckerei“ pro Stück | 3,50€
Selection of cakes from the "house bakery" (price per piece)

*Guten Appetit!
Enjoy your meal!*



KAFFEE & SCHOKOLADE COFFEE & CHOCOLATE

Kaffee Creme | Tasse | Jumbo-Tasse | 2,90€ | 4,20€
coffee | cup | mug

Sächsischer Kaffee mit Eierlikör | 5,20€
Saxon coffee with egg liqueur^{E,M,9}

Espresso | einfach | doppelt | 2,60€ | 3,90€
Espresso | single | double

Cappuccino^{M,9} | 3,90€

Milchkaffee^{M,9} | 3,90€
white coffee

Latte Macchiato^{M,9} | 4,20€

mit Aromasirup Vanille, Mandel oder Haselnuss | 4,90€
with vanilla², almond^{N,M} or hazelnut^{N,M} syrup

Heiße Schokolade | Jumbo-Tasse | 4,00€
hot chocolate^{M,9} | mug

mit Baileys, Rum oder Amaretto | 5,20€
with Baileys^M, Rum or Amaretto^N

SÄFTE · JUICE

Apfelsaft | Orangensaft | 0,2l | 2,90€
Apple juice | Orange juice

**Bananennektar, Ananas, Kirsch,
Johannisbeer, Rhabarber | 0,2l | 3,50€**
Banana-, Pineapple-, Cherry-, Currant-, Rhubarb juice

Grapefruitsaft | 0,2l | 3,20€
Grapefruit juice

Tomatensaft | 0,2l | 3,20€
Tomato juice

KiBa (Kirsch- und Bananensaft³) | 0,2l | 0,5l | 3,90€ | 5,80€
KiBa (Cherry- and Banana juice)

Apfelschorle | 0,3l | 0,5l | 3,50€ | 4,80€
Apple spritzer

Fruchtsaftschorle | 0,3l | 0,5l | 3,80€ | 5,20€
Juice spritzer

TEE · TEA

Glas | glass | 2,90€

**Darjeeling, Pfefferminze, Kräuter,
Earl Grey, Früchte, Kamille,
grüner Tee, Roibush Vanille**

*Darjeeling, Peppermint, Herbage, Earl Grey,
Fruit infusion, Chamomile, Green tea,
Roibush vanilla*

WASSER & SOFTS WATER & SOFTS

Apollinaris Selection
0,25l | 0,5l | 0,75l
2,80€ | 5,00€ | 6,90€

Apollinaris "ViO"
0,25l | 0,75l | 2,80€ | 6,90€

Evian
0,5l | 5,30€

San Pellegrino
0,75l | 7,50€

**Bitter Lemon^{3,15}, Tonic Water¹⁵,
Ginger Ale^{1,15}**
0,2l | 0,4l | 3,10€ | 5,50€

**Coca Cola¹⁶, Coca Cola Light¹⁶,
Fanta², Sprite¹**
0,3l | 3,00€

Coca Cola Zero¹¹
0,2l | 2,70€

Spezi (Coca Cola & Fanta^{2,16})
0,5l | 4,30€

Red Bull^{1,18}
0,25l | 3,50€

Eistee | Pfirsich | Zitrone
Ice tea | peach | lemon
0,3l | 0,5l | 3,50€ | 4,80€

FASSBIER DRAFT BEER

Radeberger Pils
0,3l | 0,5l | 3,20€ | 4,60€
Pilsner^A

Köstritzer Schwarzbier
0,3l | 0,5l | 3,40€ | 4,70€
Dark beer^A

Radler, Diesel
0,3l | 0,5l | 3,10€ | 4,50€
Pilsner mixed with lemonade or cola^{A,2,12}

FLASCHENBIER · BOTTLED BEER

Maisel's Weißbier, hell oder dunkel | 0,5l | 4,70€
Wheat beer | pale or dark^A

Maisel's Weißbier, alkoholfrei | 0,5l | 4,50€
Wheat beer | non-alcoholic^A

Maisel's Weißbier, kristall | 0,5l | 4,20€
Wheat beer | clear^A

Clausthaler extra herb, alkoholfrei | 0,33l | 3,70€
non-alcoholic^A

Schöfferhofer Grapefruit | 0,33l | 3,70€
Wheat beer with grapefruit flavor^{A,1,3}

Becks Lemon^{A,1,3} | 0,33l | 3,50€

Karamalz | 0,33l | 3,40€

WEISSWEIN · WHITE WINE

Müller-Thurgau Q.b.A.^{5,P} | 0,2l | 0,75l | 7,50€ | 28,00€
2014, Weingut Schloß Proschwitz
Zarte Aromen von Äpfel und Birnen mit feiner Säure betont

Cuveé Elb Florenz^{5,P} | 0,2l | 0,75l | 7,80€ | 28,50€
Riesling, Bacchus, Müller-Thurgau
Harmonisches, elegantes Cuveé mit dezenter Säure

Kerner Q.b.A.^{5,P} | 0,2l | 0,75l | 7,90€ | 29,00€
2014, Staatsweingut Schloß Wackerbarth
Fein fruchtig, mit Aromen von Honigmelone

Riesling Q.b.A.^{5,P} trocken oder halbtrocken | 0,2l | 0,75l | 6,50€ | 22,50€
2014, Weingut Allendorf, Rheingau
Milder Riesling mit fein eingebundener Säure

Grauburgunder Q.b.A.^{5,P} | 0,2l | 0,75l | 7,20€ | 25,50€
2014, Weingut K.F. Groebe, Rheinhessen
Aromen von Birne und Bananen, saftig vollmundig, feine mineralische Noten

Pinot Grigio Delle Venezie^{5,P} | 0,2l | 0,75l | 5,90€ | 21,50€
2014, Parini, Triveneto, Italien
Leichter frischer Wein, Aromen von Blüten und Honig



ROSÉWEIN · ROSÉ WINE

Dornfelder Rosé Q.b.A.^{5,P}, halbtrocken | 0,2l | 0,75l | 6,30€ | 22,50€
2014, Wachtenburger Winzer, Pfalz - Herrliche Noten von Wald- und Himbeeren

Rosé Q.b.A.^{5,P} | 0,2l | 0,75l | 9,50€ | 34,50€
2014, Weingut Schloss Proschwitz, Meissen
fruchtige Aromen von roten Beeren und Pfirsich

ROTWEIN · RED WINE

Montepulciano d'Abruzzo^{5,P} | 0,2l | 0,75l | 5,90€ | 21,50€
2014, Parini, Abruzzo, Italien
Aromen von Sauerkirschen und Pflaumen

Dornfelder Q.b.A.^{5,P} | 0,2l | 0,75l | 6,30€ | 22,50€
2014, Wachenheimer Mandelgarten
Temperamentvoll mit sanften Taninen

Shiraz^{5,P} | 0,2l | 0,75l | 6,50€ | 23,50€
2014, KWV South Africa, Western Cape
Feine Tanine mit Noten von roten Beeren und weißem Pfeffer

Côtes du Rhône^{5,P} | 0,2l | 0,75l | 6,90€ | 24,50€
2014, Syrah & Grenache, F. Jeantet, Frankreich
Aromen von Erdbeeren und roten Johannisbeeren, rund und ausbalanciert

Rioja Crianza^{5,P} | 0,2l | 0,75l | 7,50€ | 26,50€
2012, Tempranillo, Soto de Torre
Vollmundig und runder Wein mit weichen Taninen

Spätburgunder Q.b.A.^{5,P}, trocken | 0,2l | 0,75l | 8,90€ | 32,50€
2012, Weingut Blankenhorn, Baden
Ziegelrote Farbe mit Aromen von roten Früchten

Hilton Cuvée VI, Q.b.A.^{5,P}, trocken | 0,2l | 0,75l | 9,90€ | 36,00€
Spätburgunder & Dornfelder, Weinhaus Prinz zur Lippe, Meissen
junges, harmonisches Cuvée, Holunder- und Brombeeraromen



APERITIF

Campari¹ | 5cl | 5,20€

Tio Pepe Sherry^{P,5} | 5cl | 5,00€

OBSTBRÄNDE FRUIT BRANDY

Apfelbrand | 2cl | 3,70€
Schloß Proschwitz
Apple liquor

Quittengeist | 2cl | 3,30€
Geist von Rathen
Apple liquor

Haselnuss^N | 2cl | 3,70€
Geist von Rathen
Quince liquor

Obstler | 2cl | 3,00€
Fruit schnapps

Williamsbirne | 2cl | 3,50€
Pear liquor

WHISKY

Jim Beam | 4cl | 5,80 €

Johnnie Walker Red Label | 4cl | 6,20 €

Glenfiddich | 4cl | 8,20 €

SEKT & PROSECCO SPARKLING

Prosecco^{P,5} | 0,1l | 5,00€

Prosecco mit Erdbeermark | 0,1l | 5,70€
Prosecco with strawberry pulp^{P,5}

Hugo^{P,5} | 0,15l | 6,90€

Aperol Sprizz^{P,1,5,15} | 0,15l | 6,90€

SPIRITUOSEN · SPIRITS

Radeberger Bitter | 2cl | 3,10€
Herb liquor

Nordhäuser Doppelkorn | 2cl | 2,60€
Grain (corn) schnapps

Russischer Wodka „Moskovskaja“ | 2cl | 2,80€
Vodka

Malteserkreuz Aquavit | 2cl | 3,00€
Aquavit

Linie Aquavit | 2cl | 3,00€
Aquavit

Ramazotti | 2cl | 3,20€
Herb liquor

Remy Martin V.S.O.P. | 2cl | 3,90€

Grappa di Prosecco | 2cl | 5,50€

Baileys Irish Cream^M | 4cl | 5,70€

LONG DRINKS

Gin Tonic¹⁵ | 4cl | 6,20€

Vodka Orange/Lemon^{3,15} | 4cl | 6,20€

Vodka Red Bull^{1,18} | 4cl | 7,20€

Campari Soda/Orange¹ | 4cl | 6,20€

Bacardi Cola¹⁶ | 4cl | 6,20€

Whisky Cola¹⁶ | 4cl | 6,20€

COCKTAILS

Cuba Libre¹⁶ | 6,70€
Original Bacardi, Limetten, Cola

Caipirinha | 7,50€
Cachaca, Limetten, Rohrzucker

Mojito | 7,50€
Minze, Limetten, Rum

Erdbeer Caipirinha | 7,80€
Cachaca, Erdbeeren, Limetten, Rohrzucker

Cranberry Mojito | 7,80€
Minze, Limetten, Rum und Cranberrysaft

Planters Punch^{1,2} | 8,90€
Bacardi, Rum, Zitrone, Ananassaft,
Orangensaft, Grenadine

Sex on the Beach¹ | 9,10€
Vodka, Pfirsichlikör, Ananassaft,
Cranbeeryjuice

Dresden Flair^{1,2,3} | 9,30€
Vodka, Apricot Brandy, Erdbeer, Limette,
Ananassaft, Grenadine

Mai Tai Nr.2^{1,3,N,M} | 9,90€
Bacardi, Meyers Rum, Coruba 74%,
Apricot Brandy, Mandelsirup, Ananassaft,
Zitronensaft

Swimming Pool^{2,N,M} | 8,90€
Vodka, Kokossirup, Ananassaft, Sahne,
Blue Curacao

Pina Colada^{2,N,M} | 9,10€
Bacardi, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Orange Amber^{1,2} | 9,10€
Vodka, Orangensaft, Cranberrysaft,
Pfirsichsaft, Zitronensaft, Grenadine

Blue Lagoon¹ | 8,90€
Vodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Sprite

ALKOHOLFREIE COCKTAILS NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgin Caipirinha^{3,15} | 6,50€
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

Virgin Strawberry Colada^{M,N} | 6,70€
Erdbeermark, Ananassaft, Kokos- & Erdbeersirup, Sahne

Monte Carlo Nr. 2^{2,M,N} | 6,90€
Ananassaft, Pfirsichnektar, Orangensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Grenadine

Anastasia^{3,15} | 6,90€
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Ginger Ale

Cool Water^{1,2,3,15} | 7,20€
Ananassaft, Ginger Ale, Blue Curacao, Limetten

Lollipop^{2,M,N} | 7,50€
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Erdbeersirup, Sahne



Ingredients

ZUSATZSTOFFE

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, (essig, Trockenobst, rohe fertige Kartoffelprodukte, Meerrettich ⁶ geschwärzt (schwarze Oliven), ⁷ gewachst, ⁸ mit Phosphat, ⁹ mit Milcheiweiß, ¹⁰ Süßungsmitteln, ¹¹ mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, ¹² Bei der Verwendung von Tafelsüßen, ¹³ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹⁴ bei der Verwendung von mehr als 10 % Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit, Lactit und Xylit, ¹⁵ chininhaltig, ¹⁶ koffeinhaltig, ¹⁷ bestrahlten Kräutern und Gewürzen, ¹⁸ erhöhter Koffeingehalt, ¹⁹ Stärke bei Fleischprodukten

¹ with colourant, ² with preservative, ³ with antioxidant, ⁴ with flavour enhancer, ⁵ sulfurized, ⁶ blackened, ⁷ waxed, ⁸ with phosphate, ⁹ with milk protein, ¹⁰ sweetener, ¹¹ with sorts of sugar and sweetener, ¹² in use of artificial sweetener, ¹³ contains a source of phenylalanine, ¹⁴ at the use of more than 10% bonus of sorbite, mannite, Isomalt, Maltit, Lactit and Xylit, ¹⁵ containing quinine, ¹⁶ containing caffeine, ¹⁷ Identification duty for irradiated herbs and spices, ¹⁸ increased caffeine content, ¹⁹ meat products containing starch

— • —

^A glutenhaltiges Getreide, ^B Soja, ^C Krebstiere, ^D Erdnüsse, ^E Eier, ^F Fisch, ^G Senf, ^H Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch), ^K Sesamsamen, ^L Lupine, ^M Milch - einschließlich Laktose Milchprodukte, ^N Schalenfrüchte (Nüsse), ^P Schwefeldioxid (bzw. Sulfite ab 10mg/kg oder 10mg/l), ^S Sellerie

^A gluten-containing grain, ^B soy, ^C shellfishes, ^D peanuts, ^E eggs, ^F fish, ^G mustard, ^H molluscan (snails, mussels, cuttlefish), ^K sesame seed, ^L lupine, ^M milk - including lactose milk products, ^N nuts, ^P sulfur dioxide (sulfite from 10mg/kg or 10mg/l), ^S celery

Allergens

ALLERGENE

