

# Steakhouse Palmengarten

## Speisekarte

### Öffnungszeiten\*

Donnerstag + Freitag:	17:00 - 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertage:	15:00 - 22:00 Uhr

\*Je nach Gästefrequenz und Veranstaltungen, können die Öffnungszeiten variieren.

Lieber Gast,

wie Sie bereits selbst festgestellt haben, sind die Lebensmittel- und Energiepreise in den letzten Wochen extrem gestiegen. So haben sich beispielsweise die Einkaufspreise für unser Black Angus Fleisch durchschnittlich um 30% erhöht.

Da wir Ihnen weiterhin unsere hohe Qualität bieten wollen, waren wir leider gezwungen unsere Preise an die neue Situation anzupassen. Wir bitten hierfür um Verständnis.

Ihre Familie Stadler

## Aperitifs

1	Campari Orange 4cl	6 <sup>40</sup>
1	Campari Soda 4cl	6 <sup>40</sup>
	Hugo	6 <sup>40</sup>
1	Aperol Spritz	6 <sup>40</sup>
1, 3	Lilet Wild Berry	6 <sup>40</sup>
	Fürst von Metternich Sekt Flasche 0,2l	8 <sup>90</sup>
	Fürst von Metternich Sekt Flasche 0,375l	15 <sup>90</sup>
	Fürst von Metternich Sekt Flasche 0,75l	25 <sup>90</sup>

## Vorspeisen

a, c, g		Knusperhähnchenflügel, Sweet Chili Dip	8 <sup>50</sup>
b		Garnelen in Knoblauchöl gegrillt mit Orangen-Aioli	8 <sup>90</sup>
a		Tortilla Chips mit Salsa	4 <sup>90</sup>
a, c, g		Orangen-Aioli mit Brot	4 <sup>90</sup>
g		Gemischter Vorspeisensalat	4 <sup>90</sup>

## Salate

g		Kleiner Salatteller	4 <sup>90</sup>
		Großer Salatteller	
g		mit Ziegenkäse	12 <sup>40</sup>
a, g		mit Streifen von der Hähnchenbrust	12 <sup>40</sup>
g		mit Streifen vom Rinderfilet	14 <sup>90</sup>
b, g		mit Black Tiger Garnelen	15 <sup>90</sup>

# Premium Burger

Unsere Burger sind kein Fastfood, unsere Burger sind Lebensphilosophie! Das Pattie wird auf dem Lavasteingrill nach Ihren Vorgaben gegrillt. Wir empfehlen ihnen, sich den Burger „medium“ grillen zu lassen! Als Beilage servieren wir Pommes Frites oder Curly Fries.

a, g

## Alb-Burger

Der Burger aus der Region mit Käse, Speck sowie unserer hauseigenen Burger-Sauce garniert mit Salat in einem Sauerteig Burgerbrötchen

Single Burger mit 180 g Rindfleisch	14 <sup>40</sup>
Double Burger mit 360 g Rindfleisch	19 <sup>90</sup>

a

## Black Out & back Burger

Der Pikante! Mit Speck und Mais vom Grill und hausgemachter BBQ-Sauce. Garniert mit Salat in unserem schwarzen Burgerbrötchen.

Single Burger mit 180 g Rindfleisch	14 <sup>40</sup>
Double Burger mit 360 g Rindfleisch	19 <sup>40</sup>

a



## Red Out & back Burger

Der Scharfe! Mit Speck und Mais vom Grill, unserer Cilly-Jalapenos Sauce. Garniert mit Salat im roten Burgerbrötchen.

Single Burger mit 180 g Rindfleisch	14 <sup>90</sup>
Double Burger mit 360 g Rindfleisch	19 <sup>90</sup>

a, g

## Lachs Burger

Der Norweger! Mit Atlantik-Lachs aus Norwegen. Reichlich garniert mit diversen Saucen und Salatgarnitur.

Single Burger mit 100 g Atlantik-Lachs	13 <sup>40</sup>
2 x Single Burger mit je 100 g Atlantik-Lachs	18 <sup>90</sup>

a



## Veggi Burger / Veganer Burger

14<sup>40</sup>

Unser vegetarischer Burger mit reichlich Salatgarnitur und einem herrlich saftigem Pattie aus einer Gemüse-6 Korn Mischung. Der Veggi Burger kann auch als „Veganer Burger“ serviert werden.

a, d

## Down Under Burger

Der Australier! Mit Kängurufleisch, peppigen Burgersaucen und reichlicher Salatgarnitur.

Single Burger mit 180 g	17 <sup>90</sup>
Double Burger mit 360 g	24 <sup>90</sup>

a, g, i

## African Burger

Der Exotische! Mit Straussenfleisch, garniert mit diversen exotischen Saucen und einer Salatgarnitur.

Single Burger mit 180 g	18 <sup>90</sup>
Double Burger mit 360 g	25 <sup>90</sup>



Extrascharfe Burger Sauce im Schälchen 2<sup>00</sup>

# Steakgerichte

Als Steakhouse legen wir natürlich Wert auf exzellentes Fleisch und beste Zutaten. Alle Steakgerichte werden mit hausgemachter Kräuterbutter, einer Beilage und einer Dip nach Wahl serviert.

Unsere Rindersteaks kommen alle vom argentinischen Black Angus Rind. Das argentinische Rindfleisch zeichnet sich durch seine Natürlichkeit aus. Die reinrassigen Black Angus Rinder grasen 12 Monate im Jahr auf den grünen Weiden Argentiniens und ernähren sich ausschließlich von frischem, saftigen Gras. Das Fleisch der Rinder hat dadurch ein kräftigeres Aroma.

## Rinderhüftsteak mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl

Lady's Cut 150g	16 <sup>90</sup>
Premium Cut 250g	21 <sup>90</sup>

## Rumpsteak mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl

Lady's Cut 150g	20 <sup>90</sup>
Premium Cut 250g	25 <sup>90</sup>
Signature Cut 400g	35 <sup>90</sup>

## Rib-Eye Steak mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl

Premium Cut 250g	25 <sup>90</sup>
Signature Cut 400g	35 <sup>40</sup>

## Rinderfilet Steak mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl

Lady's Cut 150g	24 <sup>90</sup>
Premium Cut 250g	31 <sup>90</sup>
Signature Cut 400g	44 <sup>90</sup>

## Surf + Turf mit einer Beilage nach Wahl 32<sup>90</sup>

200g Rinderfilet Steak mit 3 Black Tiger Garnelen

### Beilagen:

- Pommes Frites
- Curly Fries
- Ofenkartoffeln
- Maiskolben
- Beilagensalat

### Dips / Sauce

- Orangen Aioli c
- Steak Sauce
- Sour Cream a, c
-  - Jalapenos Sauce g, j
- Ketchup
- Mayonnaise

Weitere Beilagen 3<sup>90</sup>

Weiterer Dip 2<sup>00</sup>

Alle Steakgerichte werden mit hausgemachten Kräuterbutter serviert!

## Aus unserem Smoker

a, g	<b>Smoky Spare Ribs</b>	<b>400g</b>	16 <sup>90</sup>
		<b>600g</b>	20 <sup>90</sup>
	Frisch gesmokte Spare Ribs mariniert im New Orleans Style mit Pommes Frites oder Curly Fries		

## Schnitzelecke

a, c, g	<b>Schnitzel Wiener Art</b>		12 <sup>90</sup>
	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites oder Curly Fries		
a, c, g	<b>Hähnchenschnitzel</b>		12 <sup>90</sup>
	Paniertes Schnitzel vom Huhn mit Pommes Frites oder Curly Fries		
a, c, g	 <b>Gemüseschnitzel</b>		12 <sup>90</sup>
	Paniertes Schnitzel aus Gemüse und Getreide mit einer fleischähnlichen Textur, serviert mit Pommes Frites oder Curly Fries		

## Fisch auf dem Zedernholz gegart

d, g	<b>Zanderfilet auf der Haut gegart</b>		17 <sup>90</sup>
	mit Ofenkartoffeln und Sour Cream		
d, g	<b>Lachsforellenfilet auf der Haut gegart</b>		17 <sup>90</sup>
	mit Ofenkartoffeln und Sour Cream		

## Für den kleinen Hunger

g	<b>Ofenkartoffeln</b>		10 <sup>90</sup>
	Ofenkartoffeln mit Sour cream und Salatbouquet		

## Kindergerichte

a	<b>Kleiner Büffel</b> - kleiner Hamburger mit Pommes Frites	8 <sup>40</sup>
a, c, g	<b>Kleine Wutz</b> - kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	8 <sup>40</sup>
a, c, g	<b>Kleiner Max</b> - kleines paniertes Schnitzel vom Huhn mit Pommes Frites	8 <sup>40</sup>
	<b>Kleiner Adler</b> - eine Portion Pommes Frites	3 <sup>90</sup>
	<b>Räuberteller</b>	0 <sup>00</sup>

## Dessert

- a, c, f, g, h **Rockslide Brownie** 8<sup>40</sup>  
Brownie, gefüllt mit einer cremigen Karamellganache und einer Kugel Vanilleeis
- a, c, f, g, h **Schoko-Soufflé** 7<sup>50</sup>  
Warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleeis, garniert mit Sahne
- g, 9 **Dessert Trilogie** 5<sup>50</sup>  
eine schmackhafte Trilogie bestehend aus einer Kugel Vanilleeis, einem Espresso und 2 kleinen Pralinen
- g, 9 **Affogato** 4<sup>20</sup>  
einer Kugel Vanilleeis mit einem Espresso
- g **Klassisches Duo** 5<sup>40</sup>  
Je eine Kugel Vanille- und Schokoladen-Eis mit Sahne und Schokoladensauce
- g **Junges Duett** 5<sup>40</sup>  
Je eine Kugel Vanille- und Erdbeer-Eis mit Sahne
- g **Gemischtes Eis** 6<sup>40</sup>  
Je eine Kugel Vanille -, Erdbeer- und Schokoladen-Eis
- g **Gemischtes Eis mit Sahne** 6<sup>90</sup>  
Je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladen-Eis mit Sahne
- g **Eis mit heißen Himbeeren** 6<sup>90</sup>  
Zwei Kugel Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- g, 9 **Eisschokolade** 5<sup>40</sup>  
ein Glas kalte Schokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
- g **Eiskaffee** 5<sup>40</sup>  
ein Glas gekühlter Eilles-Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
- g **Kinder-Eisbecher** 3<sup>50</sup>  
1 Kugeln Eis nach Wahl (Vanille, Schoko oder Erdbeere) mit bunten Zuckerstreuseln

## Alkoholfreie Getränke

Home Made Limonade Zitrone	3 <sup>90</sup>
Home Made Limonade Grapefruit	3 <sup>90</sup>
Home Made Limonade Holunder-Ingwer	3 <sup>90</sup>

1, 3, 9, 11	CocaCola / CocaCola Zero	0,33	3 <sup>40</sup>
1, 3	Fanta	0,33	3 <sup>40</sup>
1, 3	Sprite	0,33	3 <sup>40</sup>
1, 3, 9	MezzoMix	0,33	3 <sup>40</sup>
	Vio Apfelsaftschorle	0,3	3 <sup>90</sup>
	Vio Johannisbeersaftschorle	0,3	3 <sup>90</sup>
	Vio Mineralwasser Spritzig	0,25	2 <sup>80</sup>
	Vio Mineralwasser Spritzig	0,75	5 <sup>90</sup>
	Vio Mineralwasser Still	0,25	2 <sup>80</sup>
	Vio Mineralwasser Still	0,75	5 <sup>90</sup>

## Biere der Zoller-Hof Brauerei

Zollern Fürsten Pils	vom Fass	0,3	3 <sup>10</sup>
Zollern Pils alkoholfrei		0,33	3 <sup>10</sup>
Zollern Spezial Export	vom Fass	0,3	3 <sup>10</sup>
Zollern Spezial Export	vom Fass	0,5	3 <sup>80</sup>
Fidelis Hefe hell	vom Fass	0,3	3 <sup>10</sup>
Fidelis Hefe hell	vom Fass	0,5	3 <sup>80</sup>
Fidelis Hefe alkoholfrei		0,5	3 <sup>80</sup>
Fidelis Kristall		0,5	3 <sup>80</sup>
Fidelis Hefe dunkel		0,5	3 <sup>80</sup>
Radler süß / sauer		0,3	3 <sup>10</sup>
Radler süß / sauer		0,5	3 <sup>80</sup>

## Offene Weine

### Weißweine offen 0,2l

Müller Thurgau, <i>halbtrocken</i> , Winzerkeller Wiesloch, QbA	4 <sup>40</sup>
Riesling, <i>trocken</i> , Weingut Hummel, QbA	4 <sup>90</sup>
Weißburgunder, <i>trocken</i> , Weingut Hummel, QbA	5 <sup>20</sup>
Spätburgunder Weißherbst, QbA	4 <sup>40</sup>
Verdejo, <i>trocken / fruchtig</i> , Montespina Spanien	4 <sup>90</sup>
Riesling Schorle sauer	3 <sup>90</sup>
Riesling Schorle süß	3 <sup>90</sup>
Weißherbst Schorle sauer	3 <sup>90</sup>
Weißherbst Schorle süß	3 <sup>90</sup>

### Rotweine Offen 0,2l

Schwarzriesling, <i>halbtrocken</i> , Winzerkeller Wiesloch, QbA	4 <sup>90</sup>
Spätburgunder, <i>trocken</i> , Weingut Hummel, QbA	5 <sup>90</sup>
Merlot DOC, <i>trocken</i> , Vicenza Italien	5 <sup>90</sup>
Cal Y Canton Spanien	4 <sup>90</sup>
Rotweinschorle sauer	3 <sup>90</sup>
Rotweinschorle süß	3 <sup>90</sup>

## Heißgetränke von Eilles

9	Espresso	2 <sup>20</sup>
9	Kaffee	2 <sup>70</sup>
	Kaffee koffeinfrei (Nespresso)	2 <sup>70</sup>
8, 9	Milchkaffee	3 <sup>20</sup>
8, 9	Cappuccino	3 <sup>20</sup>
8, 9	Latte Macchiato	3 <sup>40</sup>
8	Heiße Schokolade	3 <sup>20</sup>
8	Heiße Schokolade mit Sahne	3 <sup>60</sup>
	Tee - verschieden Sorten der Firma Eilles	2 <sup>60</sup>
	- Darjeeling Royal	- Bio Früchte Natur
	- Kräutergarten	- Pfefferminzblätter
	- Rooibos	- Kamillenblüten

## Aperitifs und Sekt

1	Campari Orange	6 <sup>40</sup>
1	Campari Soda	6 <sup>40</sup>
	Hugo	6 <sup>40</sup>
	Aperol Spritz	6 <sup>40</sup>
	Lilet Wild Berry	6 <sup>40</sup>
	Fürst von Metternich Sekt (0,2l)	8 <sup>90</sup>
	Fürst von Metternich Sekt (0,375l)	15 <sup>90</sup>
	Fürst von Metternich Sekt (0,75l)	25 <sup>90</sup>

## Spirituosen / Digestive / Liköre

### Edle Obstbrände 0,2 cl

Schwarzwälder Kirschwasser	4 <sup>40</sup>
Williams-Birnen-Brand	4 <sup>40</sup>
Schwarzwälder Wald-Himbeergeist	4 <sup>40</sup>
Schwarzwälder Zwetschgenwasser	4 <sup>40</sup>
Schwarzwälder Zibärtli	4 <sup>40</sup>

### Feine Liköre 0,2 cl

Granatapfel-Likör	4 <sup>90</sup>
Johannisbeer-Likör	4 <sup>90</sup>
Marillen-Likör	4 <sup>90</sup>
Quitten-Likör	4 <sup>90</sup>
Williams Birnen-Likör	4 <sup>90</sup>

### Sonstige hochprozentige Kostbarkeiten 0,2 cl

Grappa 18 Lune Distilleria Marzadro. Trentin	4 <sup>90</sup>
Glenfiddich Singel Malt Scottch Whisky 12 Jahre	5 <sup>40</sup>
Glenmorangie Singel Malt Scottch Whisky 10 Jahre	5 <sup>40</sup>
Taylor's Port select Rubi	4 <sup>40</sup>
Taylor's Tawny Port 10 Jahre	4 <sup>90</sup>
Ramazotti	3 <sup>40</sup>
Jägermeister	3 <sup>40</sup>

# Flaschenweine

## Weißwein 0,75 l

### **Grauburgunder Kabinett, trocken Weingut Hummel 21<sup>80</sup>**

Ein frischer Kabinettwein mit angenehmem Säurespiel. Das Bukett geht in Richtung exotische Variationen (Grapefruit, Ananas, Orange, Mandarine). Auch Birne, Apfel und Aprikose sind wahrnehmbar.

### **Sauvignon blanc Kabinett „S“, trocken Weingut Hummel 31<sup>50</sup>**

Sehr reduktiv ausgebaute Sorte, um die frischen Aromen von Stachelbeere, Passionsfrucht, Maracuja, Kiwi, Johannisbeere und dezent Paprika zu erhalten.

### **Riesling QbA, trocken, Weingut Ellwanger, Remstal 25<sup>50</sup>**

Belebender Duft der an frische Äpfel und Flieder erinnernd. Jugendlicher Riesling mit anregendem Fruchtspiel. Macht Lust auf mehr.

## Rotwein 0,75 l

### **Spätburgunder, trocken, Weingut Aufricht vom Bodensee 24<sup>50</sup>**

Sehr feiner, klassischer Rotwein mit vollmundigem, samtigem Geschmack und einem zarten Duft nach roten Früchten wie Wildkirsche. Der "Allrounder".

### **Cabernet Sauvignon trocken, Weingut Hummel 23<sup>00</sup>**

Ein kräftiger Wein und doch weich und vollmundig mit kräftiger, aber angenehmer Tanninstruktur. Ein Bouquet von dunklen Früchten wie schwarze Johannisbeere, Kirsche und Waldbeeren.

### **Primitivo di Manduria DOC Mandus; Pietrapura, Apulien 21<sup>50</sup>**

Intensive Sauerkirsch-Cassis Noten, süße Gewürznoten, Bourbonvanille, dabei körperreich mit fast süßen Tanninen und dezenter Röstnote. Viel Kraft, jugendlich lebendig und viel Länge .

### **Rioja Crianza, Finca Labarca; Bodegas Covila, Lapuebla 19<sup>50</sup>**

100% Tempranillo, Reifung 12 Monate in der "barrica". Ein Bukett reifer Waldbeeren mit etwas Vanille und Kakao.

### **Serpaiolo rosso, Fraztelli; Endrizzi Maremma, Toscana 21<sup>50</sup>**

Eine Cuvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese grosso. Kurze Reife in gebrauchten Barriques. Weich, vollmundig, elegant vielschichtig.

### **Pinot Noir, Black Ranch, Mendoza Argentinien 23<sup>50</sup>**

Ein argentinischer Rotwein mit ausgeprägten Granatapfeltönen und einem Bouquet von Pflaumen und Sauerkirschen. Der Ideale Begleiter zu einem Rindersteak.

### **Malbec, Black Ranch, Mendoza Argentinien 23<sup>50</sup>**

Ein argentinischer Rotwein mit attraktivem rubinrotem Kleid, und einer Duftnote von roten Beeren und reifen Tanninen. Der Ideale Begleiter zu einem Rindersteak.

## Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

### Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse