

**VORSPEISEN****CARPACCIO VOM RINDERFILET**im Kräutermantel auf Senfsoße, Rucola,  
Parmesanspäne, geröstete Pinienkerne € 12**MAGAZIN BEEF TATAR**mariniert nach hauseigenem Rezept mit roten  
Zwiebeln, Essiggurkerln, Kapern, Oliven,  
frischem EidotterKLEIN 120G € 14  
GROSS 160G € 16**BERG & MEER**

Beef Tatar, Lachs Tatar, Kartoffelpuffer € 14

**STEAK SUSHI**

5 Stück Beef Tataki Nigiri € 12

**THAI WINTERROLLE**

Garnelen, Sweet Chilisauce € 10

**GAMBAS IN KNOBLAUCHÖL**

gegrilltes Brot mit Tomatenragout € 15

**ANTIPASTI** € 8**FILETSTEAK**

DAS ZARTESTE UND MAGERSTE STÜCK

150 G ..... € 20  
250 G ..... € 30  
350 G ..... € 39**RUMPSTEAK**300 G ..... € 25  
400 G ..... € 31**RIB-EYE-STEAK**300 G ..... € 27  
400 G ..... € 34**PIMP YOUR STEAK**

1 STÜCK BLACK TIGER GARNELE € 3

1 SPIEGELEI € 2

*Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten?*RARE: ROH GEBRATEN  
MEDIUM: ROSA GEBRATEN  
WELL DONE: DURCHGEBRATEN**RUND UM DIE WELT**THAILÄNDISCHES PHAT THAI  
MIT STEAKSTREIFEN

knackiges Wokgemüse, Erdnüsse € 16

**BEILAGEN**

JE € 4

MAGAZIN PFANNENGEMÜSE

SPECKBOHNEN

ROSMARINKARTOFFELN

SÜSSKARTOFFELFRIES MIT PARMESAN

STEAKHOUSEFRIES

TRÜFFELFRIES

FOLIENKARTOFFELN MIT KRÄUTER-RAHM

KLEINER BEILAGENSALAT

SPINAT MIT PINIENKERNE

**SOSSEN**

JE € 3

PFEFFER-COGNACSSOSE

BLAUFRÄNKISCHJUS

CHIMICHURRI-SOSSE

KNOBLAUCH-SAUERRAHM DIP

COCKTAILSOSSE

KÄSESOSSE

CHIPOTLE CHILI MAYONNAISE

**BUTTER**

JE € 2

CAFÉ DE PARIS BUTTER

TOMATEN-BASILIKUMBUTTER

CHILIBUTTER

TRÜFFELBUTTER

**SUPPEN****SUPPENDUETT**

ZWEI KLEINE SUPPEN AUF DEM HOLZBRETT SERVIERT

Karfiol-Kartoffel-Suppe &  
kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten € 7**KARFIOL-KARTOFFEL-SUPPE  
MIT SPECKCHIPS**

€ 5

**KLARE, KRÄFTIGE RINDSUPPE**

Kaspressknödel aus Heubergkäse € 5

**VEGETARISCH****GEGRILLTER CAMEMBERT**karamellierte Nüsse, Winter-Blattsalat,  
Birnen, Preiselbeer-Dressing € 12**ZUCCHINIPUFFER**

Salat mit Schafskäse-Dressing € 10

**FÜR KINDER****HÜHNERSPITZEN GEBACKEN**

Steakhousefries € 8

**SCHNITZEL VOM MANGALICA****SCHWEIN A LA „MAGAZIN“**mit vielfältiger Kernpanade im Pfandl  
gebacken mit einer Beilage nach Wahl € 13**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST**

Rosmarinkartoffeln, Wurzelgemüse € 16

**SPARE RIBS**

Cocktailsoße, Steakhousefries € 13

**MAGAZIN PFANDL**Hühnerbrust, Paprikastreifen,  
Champignons, Schupfnudeln € 14**SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL**

Rosmarinkartoffeln, Wurzelgemüse € 15

**NACHSPEISE****MAGAZIN SCHOKOTARTE** € 7

mit hausgemachtem Sorbet der Saison

**HEISSE LIEBE IM NEST** € 7

Vanilleeis, Himbeeren