





Chef's Choice □ 98

NICE TO MEAT YOU!

VORSPEISE

- Blattsalat 11
- + gemischte Salate □ 5
- Chnoblibrot 12
- Spargelcremesuppe mit Chorizo 15
- Spargelsalat mit Rucola, Datterini, Radieschen und Physalis 15
- **mit Grapefruit gebeiztes Entrecôte Gurke, Avocado und wilder Spargel** 21
- Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar 70g 140g
- mit hausgemachtem Kartoffelbrötchen □ 29 □ 49
- mild □ mittel □ scharf □ höllisch □ Trüffel scharf

VEGETARISCH & VEGAN

- Süss- Sauer Rhabarber mit Linsenhummus knackige Kefen und Naan Brot 32 
- Zweifarbig Spargel mit Bratkartoffeln Sauce Hollandaise 33 

- Irisches Premium Tomahawk ca 1.kg 175.-
- inklusive zwei Beilagen nach Wahl + 100g 17.5.-
- Wartezeit ca 25 Minuten



FLEISCH

RIND

- Filet** □ 45 □ 59 □ 74 □ 96
- Flat Iron □ 29 □ 37 □ 45 □ 62
- Swiss Black Angus Rib Eye □ 62 □ 84

LAMM

- Racks □ 41 □ 53 □ 62 □ 84

GEFLÜGEL

- Pouletbrust 1 Stk. 2 Stk.
- 20 □ 38

FISCH

- Lachs  200g 400g
- 39 □ 69

- Riesencrevetten 4 Stk. 6 Stk.
- mit Knoblauch & Chilli □ 29 □ 36

GARSTUFEN

- Rare □ Medium Rare
- Medium □ Medium Well
- Well What?!

UNSERE HAUSSAUCCEN

- Meatingsauce 5
- Sauce Hollandaise 6
- **scharfe Trüffelsauce** 6

MEATING-KLASSIKER

- Spareribs & Meating Pommes  44
- Rindsentrecôte übergossen mit Café de Paris Sauce & Meating Pommes
- 200g 52 □ 400g 98
- Meating Burger (200g) & Meating Pommes 30
- Master Burger (200g)  42
- mit allen Toppings & Meating Pommes

TOPPING ZUSÄTZLICH

- Speck 3 □ Cheese 2
- Jalapeños 2 □ Spiegelei 2
- Coleslaw 3 □ Onion Rings 3

BEILAGEN

- Coleslaw 8
- Sweet Fries 9
- Spargelrisotto 9
- Frühlingsgemüse 9
- Bratkartoffeln mit Kräutern 8
- knusprige Zwiebelringe 9
- Bärlauchspätzli mit Mischpilzen 9
- **Portion Spargel mit Sauce Hollandaise** 12

Wir servieren Kräuterbutter & Café de Paris Sauce zu unserem Fleisch