

VORSPEISE

- Blattsalat
- Chnoblibrot
- **Kürbissuppe mit Kernen und seinem Öl**
- Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons
- Kürbis "Tortellini" gefüllt mit Frischkäse und Pilzen mit Wildschwein Rohschinken und Cranberries Cumberland Sauce



Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar 70g 140g
mit hausgemachtem Kartoffelbrötchen □ 27 □ 49
□ mild □ mittel □ scharf □ höllisch □ Trüffel scharf

VEGETARISCH & VEGAN

- Randen Variation mit Baumnuss
- Vegi Herbstteller mit Pilzsauce



29



33

- Bison Tomahawk
inklusive zwei Beilagen nach Wahl
Wartezeit ca. 30 Minuten | ca. 700g - 1,2kg



27 pro 100g

FLEISCH

	150g	200g	250g	350g
RIND				
Filet	□ 45	□ 59	□ 74	□ 96
Chain Steak	□ 34	□ 43	□ 52	□ 69
Swiss Black Angus Rib Eye			□ 62	□ 84
HIRSCHKALB				
Filet	□ 37	□ 46	□ 55	□ 74
REH				
Schnitzel	□ 33	□ 41	□ 49	□ 66
Geschnetzeltes an Blaubeer- Schokoladensauce mit Wildbeilagen				□ 52

GEFLÜGEL

Pouletbrust 1 Stk. 2 Stk.
□ 20 □ 38

FISCH

Lachs 200g 400g
□ 39 □ 74

GARSTUFEN

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

UNSERE HAUSSAUZEN

Wir servieren Kräuterbutter &
Café de Paris Sauce zu unserem Fleisch

- Meatingsauce 5
- Pilzsauce 6
- **Blaubeer- Schokoladensauce** 7

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

BURGER - TOPPING ZUSÄTZLICH

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

BEILAGEN

- Coleslaw 8
- Sweet Fries 9
- Rotkraut & Marroni 9
- Herbstgemüse 9
- Hausgemachte Spätzli 9
- Weissweinsrisotto mit Mischpilzen 9
- Rosenkohl mit Speck 8
- **Wildbeilagen: Spätzli, Rosenkohl** 18
Rotkraut und Marroni