



## Chef's Choice

□ 91

NICE TO MEAT YOU!

### VORSPEISE

- Blattsalat  
+ Spicy Rindsstreifen 80g

11



- Chnoblibrot

12

- Kürbissuppe mit Vanille

- Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

16

- Kürbis Panna Cotta mit Herbstsalat

17

Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar  
mit hausgemachtem Kartoffelbrötchen

70g 140g  
□ 29 □ 49

□ mild □ mittel □ scharf □ höllisch □ Trüffel scharf

### VEGETARISCH & VEGAN

- Kürbisstampf mit Rosenkohlblätter, Pilzen  
Preiselbeeren, Pastinakenchips und Kürbiskernöl

32

- Vegi-Herbstteller mit Pilzsauce

36

- Irisches Premium Tomahawk  
inklusiv zwei Beilagen nach Wahl

ca 1.kg 175.-

Wartezeit ca 25 Minuten



+ 100g 17.5.-

### FLEISCH

150g 200g 250g 350g

### RIND

Filet □ 45 □ 59 □ 74 □ 96

### BISON

### HIRSCH

### REH

Swiss Black Angus Rib Eye □ 62 □ 84

Filet □ 74 □ 92 □ 108 □ 134

Entrecôte □ 45 □ 55 □ 74

Schnitzel □ 32 □ 41 □ 50 □ 68

Geschnetzeltes an Portwein- Brombeersauce

Wildbeilagen □ 52

GEFLÜGEL

Pouletbrust □ 20 □ 38

FISCH

Wolfsbarschfilet □ 35 □ 66

### GARSTUFEN

□ Rare □ Medium Rare

□ Medium □ Medium Well

□ Well What?! □

### UNSERE HAUSSAUCEN

□ Meatingsauce 5

□ Portwein- Brombeersauce 7

□ Pilzsauce 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)  
mit allen Toppings & Meating Pommes 42

### 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

- Kürbisrisotto mit Marroni 9

- Rosenkohl 9

- Wildbeilagen: Spätzli, Rosenkohl, 18

- Rotkraut & Marroni

Wir servieren Kräuterbutter &  
Café de Paris Sauce zu unserem Fleisch