

## MENÜ

### AMUSE BOUCHE

•

### F1 WAGYU PASTRAMI

*F1 Wagyu Rinderbrust von Jack's Creek Farms,  
Kürbis, Brot, Rauchmayonnaise*

•

### MARONENSCHAUM

*Hirschrücken, Preiselbeere, Wirsing, Marone*

•

### ENTENBRUST

*Rosa gebraten, Quitte, Gyoza, Ponzu*

•

### HASELNUSS

*Yuzu, Topinambur, Baiser*

89,00

# WILLKOMMEN IM 800°

## APPETITANREGER

**JAHRGANGSSEKT** 7,50  
*Königswingert, Nahe*

**JAHRGANGSSEKT ROSÉ** 7,50  
*Königswingert, Nahe*

**CHAMPAGNER GRAND CRU** 14,00  
*Michel Arnould, Verzenay*

**CHAMPAGNER GRAND CRU ROSÉ** 15,00  
*Michel Arnould, Verzenay*

**CHAMPAGNER DOM PÉRIGNON 2013** 49,00  
*Epernay*

.....

**GARDEN SPRITZ** 12,00  
*Bitterorange, Kräuter, Zimt*  
*Chandon, Argentinien*

**ODE LEMON SPRITZ** 12,00  
*Thymian, Bitter, Zitrone*  
*Weinaperitif von Nico Espenschied, Rieslingssekt*

**ODE RUBY WOOD SPRITZ** 12,00  
*Hibiskus, Rose, wilde Kräuter*  
*Weinaperitif von Nico Espenschied, Rieslingsekt*

**ESCAPE** 14,00  
*Momo's Pina Colada (geklärt)*  
*Rum, Ananas, Kokos, Limette*

**FASS-NEGRONI** 13,00  
*Antica Formula, Campari, Hendrick's Gin*

## VORSPEISEN

<b>BEEF TATAR</b>	<b>21,00</b>
<i>Vom Rinderfilet, Senf, eingelegtes Gemüse, Eigelb</i>	
<b>TATAKI VOM WAGYU BÜRGERMEISTERSTÜCK</b>	<b>19,00</b>
<i>Wasabi, Miso, Zitrus-Teriyaki</i>	
<b>F1 WAGYU PASTRAMI</b>	<b>22,00</b>
<i>F1 Wagyu Rinderbrust von Jack's Creek Farms, Kürbis, Brot, Rauchmayonnaise</i>	
<b>MARONENSCHAUM</b>	<b>19,50</b>
<i>Hirschrücken, Preiselbeere, Wirsing, Marone</i>	
<b>CEVICHE VOM WOLFSBARSCH</b>	<b>18,50</b>
<i>Chili, Mango, Koriander</i>	
<b>IMPERIAL OSSIETRA KAVIAR</b>	<b>38,00</b>
<i>10 Gramm Imperial Ossietra Kaviar, Blini, Sauerrahm</i>	
<b>DAVID HERVÉ FINE DE CLAIRE</b>	<b>pro Stück 5,00</b>
<i>Austern von der ältesten Austernzucht der Welt, Zitrone, Vinaigrette</i>	

.....

*Beginnen Sie den Abend mit einer unserer abwechslungsreichen Vorspeisen. Unser Küchenchef Benjamin Busmann und sein Team kreieren für Sie regelmäßig wechselnde Vorspeisen und Desserts.*

## STEAKS VOM GRILL

### WAGYU FLANKENSTEAK

*Nicht so mager wie ein Filet, aber nicht so fettig wie ein Entrecote, der perfekte Mittelweg.*

**Australien, Jack's Creek Farms**

Wagyu

200 g | 39,00

### WAGYU FLAP MEAT BAVETTE

*Sehr aromatisch, stark marmoriert, intensiver Geschmack*

**Australien, Jack's Creek Farms**

F1 Wagyu

300 g | 58,00

### WAGYU RINDERFILET MS9+

*Stark marmoriert, harmonische Textur und ausgeprägter Eigengeschmack.*

**Australien, Jack's Creek Farms**

Wagyu MS9+

250 g | 140,00

*Dieser Cut ist mehrmals als **World Steak Challenge Winner** ausgezeichnet. Das Fleisch schmilzt förmlich schon in der Hand und ist berühmt für seine legendäre Zartheit.*

## BEI 800° GEHT NICHTS VERLOREN, ALLES BEHÄLT SEINEN WERT.

*Deshalb verwenden wir möglichst viele Stücke eines Tieres. Besonders, wenn es sich um Cuts handelt, die über lange Zeit ignoriert wurden und deshalb in Vergessenheit geraten sind. Probieren Sie einmal abseits der Gewöhnlichkeit. Sie werden überrascht sein, welche Qualität Sie erwartet.*

## STEAKS VOM GRILL

### RINDERFILET

*Der Klassiker unter den Steaks. Mager und butterzart.*

**Deutschland, Norland**

*Kreuzung aus Milch- und Fleischkuh* 200 g | 42,00

**Australien, Jack's Creek Farms**

*Black Angus* 200 g | 52,00

### ENTRECÔTE

*Voll und kräftig, stark marmoriert, saftig und voller Geschmack.*

**Australien, Jack's Creek Farms**

*Black Angus* 300 g | 54,00

**Deutschland, Dirk Ludwig**

*Simmentaler Rind, Asche Aged* 400 g | 85,00

*In Buchenholzasche gereift, welche mit grobem Meersalz, Pfeffer und Kräutern vermischt wird. Einzigartig aromatisch und geschmacksintensiv.*

### RUMPSTEAK

*Dry Aged, kernig aromatisch, sanfter Geschmack von Heu durch das irische Weideland.*

**Irland, John Stone**

*Irisches Weiderind* 300 g | 44,00

*Durch Dry Aging erhält das Fleisch seinen unverwechselbar kräftigen Geschmack und ist vor allem für seinen nussig rauchigen und würzigen Charakter beliebt. Für weitere Dry Aged Stücke fragen Sie gerne unser Serviceteam.*

.....

### HAPPY FOIE GRAS GEBRATEN

*Zu jedem Steak als Upgrade möglich*

50 g | 20,00

## STARKE STÜCKE

### COWBOY CUT

**Deutschland, "True Wilderness"**

Steinwittener Färse,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 15,00

### PORTERHOUSE

**Deutschland, Dirk Ludwig**

Simmentaler Rind,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 15,00

### PRIME RIB

**Deutschland, Dirk Ludwig**

Simmentaler Rind,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 15,00

### TOMAHAWK

**Deutschland, Dirk Ludwig**

Simmentaler Rind,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 15,00

## DER LUDWIG

*Der Ludwig ist in Deutschland die erste Adresse, wenn es um herausragende trockengereifte Fleischqualität geht. Die Aufzucht der Tiere unterliegt dabei ebenso hohen Qualitätsstandards wie die Verarbeitung zu den verschiedenen Cuts selbst. Wir sind stolz, diese außergewöhnliche Qualität bereits das dritte Jahr in Folge an unsere Gäste weitergeben zu dürfen.*

## **SHARING IS CARING**

*Mit dem 800 Grad Special kommen Sie in den Genuss drei besonders herausragender Cuts aus unserer Karte und können diese im Vergleich zueinander verkosten. Unser 800 Grad Special, bestehend aus 850g feinstem Fleischgenuss, eignet sich hervorragend zum Teilen.*

## **800 GRAD SPECIAL**

### **WAGYU RINDERFILET**

*Wagyu MS9+, Worlds Steak Challenge Winner, 250 gr*

•

### **ENTRECÔTE ASCHE AGED**

*Dirk Ludwig, 400 gr*

•

### **WAGYU FLANKENSTEAK**

*Jack's Creek, 200 gr*

250,00

## BEILAGEN

<i>Pimentos de Padrón</i>	6,50
<i>Glacierte Bundmöhren</i>	5,50
<i>Gebratene Pilze</i>	6,00
<i>Gerösteter Blumenkohl mit Sesam</i>	6,00
<i>Glacierter Spinat</i>	5,50
<i>Pak-Choi und Edamame mit Soja</i>	6,00
<i>Gemüsemix</i>	6,00
<i>Kartoffelpüree getrüffelt</i>	6,00
<i>Backkartoffel mit Sour Cream</i>	5,50
<i>Steakhouse Pommes</i>	5,00
<i>Süßkartoffel-Trüffelpommes</i>	6,50
<i>Maiskolben in Honig-Senfmarinade</i>	5,50
<i>Geröstetes Knoblauchfocaccia</i>	4,50

## SAUCEN

<i>Sauce Bearnaise</i>	4,00
<i>Jus</i>	4,50
<i>Pfeffersauce</i>	4,50
<i>Kräuterbutter</i>	4,00
<i>Cafe de Paris Butter</i>	4,00
<i>Trüffelmayonnaise</i>	4,00
<i>BBQ-Sauce</i>	3,50



## DESSERT

<b>MASCARPONE</b>	<b>11,00</b>
<i>Kaffee, Schokolade, Biscuit</i>	
<b>HASELNUSS</b>	<b>12,00</b>
<i>Topinambur, Eis, Yuzu, Baiser</i>	
<b>KÄSE VOM WAGEN</b>	<b>16,00</b>
<i>„The Cheese Artist“ Bernhard Gruber, Riegersburg, Steiermark</i>	

.....

*Die Fromagerie „The Cheese Artist“ von Bernhard Gruber aus Riegersburg in der Steiermark ist Österreichs 1. Käsereifungs- und Käsekunstwerkstatt. Jeder Käse ist ein Unikat. Affineur Bernhard Gruber kombiniert unterschiedlichste regionale Zutaten zu ganz neuen individuellen Kreationen, abhängig von der Jahreszeit, der Hochsaison und auch dem biologischen Rhythmus des Tieres.*

## DIGESTIF

*Auf unserem Digestif-Wagen finden Sie eine große Auswahl an Obstbränden, Likören und weiteren Spirituosen. Von der Spezialitäten-Brennerei Liebl im Bayerischen Wald über die Destillerie Etter aus der Schweiz bis hin zu Grappa Nonino aus Friaul ist für jeden Geschmack etwas dabei.*

*Die Auswahl an Spirituosen kann variieren.  
Gerne beraten wir Sie hierzu.*

## BIER VOM FASS

BECKS <i>Bremen</i>	0,3l 4,50 / 0,5l 5,50
SPATEN <i>München</i>	0,3l 4,50 / 0,5l 5,50
LEFFE BLONDE <i>Belgien</i>	0,25l 4,50
FRANZISKANER <i>München</i>	0,5l 5,50

## ALKOHOLFREIES

FACHINGER <i>Medium oder Naturell</i>	0,25l 3,50 / 0,75l 7,50
SOFTDRINKS <i>Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite</i>	0,2l 3,50
SÄFTE FRANZ JOSEF RAUCH <i>Apfel, Maracuja, Cranberry, Rhababer</i>	0,2l 3,50
SÄFTE THOMAS KOHL <i>Bergapfel + Mandarine, Heidelbeere, Marille, Holunderblüte</i>	0,2l 5,00

## HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO	3,00
CAFE CREMA	3,50
CAPPUCCINO	3,90