

Zum Aperitif:

Hugo

Campari¹ Soda/Orange

Aperol Spritz^{1,10}

Suppen

Pfannkuchensuppe

kräftige Rinderbrühe mit Kräuterpfannkuchen

Scharfe Tomatensuppe

mit Chilisahne, gerösteten Knoblauchcroutons und Baguette

Zwiebelsuppe *mit überbackenem Käsebaguette*

Vorspeisen

Knoblauchbaguette *mit Salatgarnitur*

Bruschetta

drei Scheiben geröstetes Baguette

mit Tomaten und Zwiebelwürfeln belegt, Salatgarnitur

Chickenwings *scharf gewürzt*

mit knusprig gebratenen Kartoffelecken und Sour Creme²

Zwei Putenspieße, *fettarm gegrillt*

mit Salatgarnitur und BBQ-Dip²

Farmers Kräuter-Carpaccio

*hauchdünn geschnittene Scheiben vom argentinischen Weiderind,
in feinem Kräutermantel mit Salatgarnitur, frisch gehobeltem Parmesan,
Crema di Balsamico^{1,3,5,11} und Baguette*

Gebratene White Tiger Garnelen

dazu Limonenaioli, kleines Salatbouquet und Baguette

von allen mit gekennzeichneten Gerichten servieren wir gerne auch eine kleine Portion,
und berechnen € 3,- weniger*

Farmers Spezialitäten

Feuriges Chilisteak auf Habanerosauce¹
*mit gegrilltem Maiskolben,
frittierten Kartoffelspalten und geröstetem Knoblauch*
vom Schwein von der Pute von der Rinderlende

Saftig gegrilltes Steak in Cognac-Pfefferrahm ,
dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen
vom Schwein von der Pute von der Rinderhüfte

300gr. Entrecote
*zartes Ribeye mit dem typischen Fettauge würzig gegrillt,
serviert auf kräftiger Jus, mit Kartoffelpüree und Rahmspinat*

Hüftsteak vom argentinischen Weiderind
*dazu hausgemachte Butterspätzle
und Rahmsauce mit frischen Pilzen*

Grillteller vom Rind, Schwein, Pute
*mit gefüllter Ofenkartoffel , gegrilltem Maiskolben,
Farmersalat^{1,4} und unserer
hausgemachten Kräuterbutter*

Spaghetti in Chili-Knoblauchöl geschwenkt,
*mit Tomatenconcasse, frischen Kräutern
und gegrillten Riesengarnelen*

Surf and Turf
*eine feine Kombination aus Garnelen und Steak,
dazu pikant gewürzte Kartoffelspalten und Sour Creme*

von allen mit gekennzeichneten Gerichten servieren wir gerne auch eine kleine Portion,
und berechnen € 3,- weniger*

Unsere Klassiker

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Farmers „wildes“ Pommesgratin

(Pommes, Zwiebeln, Pilze und Speck^{2,3,4} mit Käse überbacken)

Frische Gemüseplatte mit kleinen Kartoffelrösti und Spiegelei

Tagliatelle „Pomodore“

Tagliatelle geschwenkt in Sauerrahm- Weissweinsauce mit Parmesan, Kirschtomaten und italienischen Kräutern

Knuspriges Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art

aus der Pfanne mit unseren extrabreiten Steakhousepommes

Fein gefülltes Cordon Bleu,^{2,3,4} kross in der Pfanne ausgebacken,
dazu unsere Steakhousepommes

Gegrillte Steakstreifen mit Salatgarnitur

dazu eine gedämpfte Garchinger Bauernkartoffel mit Sour Creme

Zwiebelrostbraten

aus der argentinischen Rinderlende mit hausgemachten Butterspätzle

Doradenfilets

auf der Haut gegrillt mit feiner Zitronenbutter,
dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat

Kindergерichte

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan

Hausgemachte Spätzle mit **Rahmsauce**

Räuberteller

Wir servieren dir einen Teller und du räuberst deinen Eltern das Essen weg

von allen mit* gekennzeichneten Gerichten servieren wir gerne auch eine kleine Portion,
und berechnen € 3,- weniger

Farmers Steakauswahl vom Grill

Mit dem gewünschtem Rohgewicht legen wir Ihr Steak auf den Grill und servieren Ihnen dies

englisch - saftig rot

medium - zartrosa

welldone – durch

Argentinische Steakhüfte -fast völlig fettfrei-

Argentinisches Rumpsteak-mit kleinem Fettrand-

Argentinisches Rinderfilet-völlig fettfrei-

Neuseeländisches Lammfilet-sehr mager-

Argentinisches Rib-eye (Entrecote) ca. 300gr.-mit-kleinem Fettauge-

*Die Steaks können Sie in 180gr. oder in 250gr. braten lassen.
Wählen Sie die Größe Ihres Steaks auch gerne selber aus ab 400gr.
bis soviel Sie mögen, jedes Steak wird erst nach der Bestellung geschnitten*

Schweinesteak von der Lende-würzig-

Putensteak von der Putenbrust- sehr zart-

Zu jedem Steak servieren wir Ihnen unsere hausgemachte Kräuterbutter.

Leckerer zu Ihrem Steak

Pilz-Rahmsauce⁴

Cognac-Pfefferrahmsauce⁴

Chilisauce⁴

frische Pilze in Kräuterbutter gebraten

gegrillte Riesengarnele

hausgemachte Farmers Beàrnaise⁴ mit einer fruchtig, pikanten Note

Beilagen extra zum Hauptgericht

Bunt gemischter Beilagensalat klein mit Dressing nach Wahl

Bunt gemischter Salatteller groß mit Dressing nach Wahl

Farmer Salat^{1,4}

Tomatensalat mit Zwiebeln

Gedünsteter Blattspinat mit Zwiebeln und dezenter Knoblauchnote

Rahmspinat

Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter/ Maisgemüse

Frisches gedünstetes Marktgemüse

Gefüllte Garchinger Bauernkartoffel mit Sour Creme

Frisches Kartoffelpüree von der Garchinger Bauernkartoffel

Portion Röstkartoffeln

Extrabreite Steakhousepommes

Knusprige Kartoffelspalten mit Sour Creme

Hausgemachte Butterspätzle

Geröstetes Knoblauchbaguette

Brotkorb mit Baguette

Unsere Dips: BBQ², Curry², Sour Creme und Chili¹ je

Salatvariationen

Salat „Käserösti“

knackige Marktsalate mit knusprig gebratenen Zwiebel-Käserösti

Salat „Pute“ *gemischte Salate mit gebratenen Putenstreifen, knusprigen Speck^{2,3,4}, frischen Pilzen und Baguette*

Salat „Steakspitzen“

gegrillte argentinische Steakspitzen im Tomaten-Mozzarella-Mosaik, auf geschnittenen Blattsalaten mit verschiedenen Kräutern, Kräuterbutter, Crema di Balsamico^{1,3,5,11} und Baguette

„Gourmetsalat“

zwei gegrillte Tournedos von der argentinischen Steakhüfte und zwei zartgebratene Riesengarnelen auf frischen Marktsalaten, dazu unsere hausgemachte Kräuterbutter und frisches Knoblauchbaguette

Dressing zur Wahl:

Joghurdressing^{4,11}: erfrischend leicht

Italiendressing^{2,3,11}: Olivenöl, Balsamico

Desserts

Apfelstrudel

mit Sahne, dazu Vanilleeis² oder Vanillesauce^{1,2}

Creme Brulee

Original französische Vanillecreme^{1,2} mit braunem Zucker karamelisiert

Mousse au Chocolat

mit heißen Waldbeeren

Pistazienparfait

Halbgefrorenes mit Sahne und Fruchtsauce

Eiskrapfen

frisch gebackener, gefüllter Eiskrapfen mit Vanillesauce^{1,2}

Eis heiß

3 Kugeln Vanilleeis^{1,2} mit heißen Waldbeeren

Damengedeck

*Espresso, Baileys
und Vanilleeis^{1,2} mit Schokosauce*

Herrengedeck

*Espresso, Grappa
und Vanilleeis^{1,2} mit Schokosauce*

Warme Getränke

Espresso

Espresso Macchiato

Espresso Doppio

Espresso Doppio Macchiato

Cafe

Cafe groß

Milchkaffee

Cappucino

Cappucino groß

Latte Macchiato

Heisse Schokolade

Glas Tee

(Früchte, Pfefferminz, Kamille, Schwarz oder Grüner Tee)

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen auf Wunsch gerne auch koffeinfrei

Unsere Burgerauswahl

Hamburger

180gr. Rinderhacksteak, Cocktailsauce², Salat, Tomate, Gurke und Steakhousepommes

Cheeseburger

180gr. Rinderhacksteak, Cocktailsauce², Salat, Tomate, Gurke, Käse und Steakhousepommes

Chili-Tex-Mex-Burger

180gr. Rinderhacksteak, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse und Speckscheiben^{2,3,4} auf unserer hausgemachten Hot Chili Sauce und Steakhousepommes

Westernburger

180gr. Rinderhacksteak, BBQ-Sauce², Salat, Mais, Speck^{2,3,4} und Steakhousepommes

Almburger

180gr. Rinderhacksteak, Cocktailsauce², Tomate, Gurke, überbackener Käserösti und Steakhousepommes

Hawaiiburger

180gr. Rinderhacksteak, Cocktailsauce², Salat, Tomate, Ananas, Käse und Steakhousepommes

Vegetarischer Käseburger

*Gebackener Camembert mit Salat, Tomate, Gurke, Salatgurke,
Preiselbeeren
und Steakhousepommes*

Fischburger

*belegt mit gebackenem Fischfilet,
Salat und Gurke auf Remouladensauce^{2,11},
mit Steakhousepommes*

Miss-Piggy-Burger

*gegrilltes Schweinesteak mit Spiegelei,
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, BBQ-Sauce,²
gegrilltem Speck^{2,3,4} und Steakhousepommes*

Farmers-Special-Cheeseburger

*360gr. Rinderhacksteak, Cocktailsauce²,
Salat, Tomate, Gurke, Käse und Steakhousepommes*

Farmers-XXL-Burger

*belegt mit
540gr. Rinderhacksteak, Cocktailsauce²,
Salat, Tomaten und Gurkenscheiben,
Käse und Steakhousepommes*

***Jeder Burger von dieser Karte ist am Montag € 3,- günstiger. Wenn Sie uns
Ihren gültigen Studentenausweis vor der Bestellung zeigen gilt dieser
Montagsrabatt die ganze Woche.
(Jede Änderung der Beilage berechnen wir mit € 0,80)***