

Wir starten mit Spritz und Co.

Hugo Prosecco, Holundersirup, Soda und Limette

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda und Orange

Sprizetto Aperol, Weisswein, Soda und Limette

Gin Tonic 1:3 mit Eis und Limette

€ 6,30

Wodka Spritz mit Pfirsichlikör, Soda und Limette

Granatapfelsaft mit Prosecco

Weinschorle weiß/rot 0,2l € 3,90

Gelerntes Handwerk und hohe Produktqualität ist die Grundlage dieser Speisekarte

Vorspeisen und Suppen

Knoblauchbrot ofenfrisch geröstet, mit Salatgarnitur/ € 5,50

Bruschetta drei Scheiben Röstbrot
mit Tomaten und Zwiebelwürfeln belegt, Salatgarnitur/ € 7,50

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 ofenfrischem Baguette/ € 12,90

Leicht scharfe **Tomatensuppe** mit Chilisahne und Baguette/ € 5,50

Kräftige **Rinderbrühe** mit **Pfannkuchen** und Wurzelgemüse/ € 5,50

Unsere Kraftbrühe wird nach altbewährter Art mit angerösteten Rinder-Markknochen, etwas Gemüse und Fleisch stundenlang leise geköchelt. Durch diese Form der Zubereitung löst sich das wertvolle Kollagen aus dem Mark, das für unseren Körper so wichtig ist.

Farmers Spezialitäten

Schnitzel „Wiener Art“^{2,3,4} vom Schweinelendchen
in der Pfanne gebraten, mit Zitrone und unseren extrabreiten
Steakhousepommes, Ketchup und Mayonnaise *€ 13,30

Cordon Bleu,^{2,3,4} vom Schweinelendchen, fein gefüllt € 14,30
mit Schinken und Käse, kross in der Pfanne ausgebacken,
dazu unsere Steakhousepommes, Ketchup und Mayonnaise

Putenschnitzel im Cornflakesmantel
mit unseren extra breiten Steakhousepommes,
Ketchup und Mayonnaise *€ 14,30

Zwiebelrostbraten mit kräftiger brauner Jus,
und hausgemachten Kräuterspätzle *€ 19,80

Wir empfehlen unseren Beilagensalat dazu € 4,80

Gegrilltes Lachssteak ca. 170g
mit grünem Pfeffer in leichter Orangensauce,
dazu Kräuterkartoffeln und Blattspinat € 20,80

Ganze Dorade vom Grill mit Tagesgemüse
und Garchinger Bauernkartoffeln € 21,80

Garnelen-Pasta mit Lauch, frischen Tomaten,
Chili-Knoblauchöl und Kräutern € 22,80

Hausgemachte **Käsespätzle** mit 2-erlei Käse,
Sahne und knusprigen Röstzwiebeln € 10,80

Frische **Gemüsespätzle** in der Butterpfanne geschwenkt
dazu feine Pilzrahmsauce € 12,80

Acker-Garten und Feldgemüse, gedünstet und gebraten,
dazu gefüllte Ofenkartoffel und Spiegelei € 12,80

(Jede Änderung der Beilage berechnen wir mit € 1,00)
von allen mit* gekennzeichneten Gerichten servieren wir gerne auch eine kleine
Portion, und berechnen € 3,- weniger

Rechnungsbegleichung: bar, EC ab € 10.- Kreditkarten ab € 25.-
Trinkgeld liegt in Ihrem Ermessen, es wird mit der Küche geteilt.

Farmers Steakauswahl vom Grill

Mit dem gewünschten Rohgewicht legen wir Ihr Steak auf den Grill und servieren Ihnen dies mit unserer hausgemachten Kräuterbutter

englisch - saftig rot	medium - zartrosa	welldone – durch	
		ca. 180g	ca. 250g
Argentinische Steakhüfte -fast völlig fettfrei-		€ 16,20	€ 20,50
Argentinisches Rumpsteak -mit kleinem Fettrand-		€ 18,90	€ 23,20
Argentinisches Rinderfilet -völlig fettfrei-		€ 23,90	€ 29,20
Argentinisches Rib-eye (Entrecote) ca. 300g -mit-kleinem Fettauge-			€ 28,50

Unsere Beilagen zu Ihrem Steak frisch und hausgemacht

Gedeck 1 : Ofenfrische Garchinger Bauernkartoffel mit Kräuterschmand	€ 4,00
Gedeck 2 : Extrabreite Steakhousepommes	€ 4,00
Gedeck 3: Farmers Coleslaw -Salat mit Baguette	€ 5,50
Gedeck 4: Gegrillter Maiskolben und Blattspinat mit Parmesantomate	€ 6,50
Maiskolben/ Blattspinat/ Marktgemüse/ gebratene Pilze	jeweils € 4,00
Pfefferrahm/ Pilzrahmsauce und BBQ-Dip/ Chili-Dip	jeweils € 2,50

Saftig gegrilltes Steak in Cognac-Pfefferrahm,
dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen

von der Schweinelende	von der Pute	von der Rinderhüfte
€ 17,80	€ 18,80	€ 22,80

Farmers Steak mit hausgemachten Kräuterspätzle
und Rahmsauce mit frischen Pilzen

von der Schweinelende	von der Pute	von der Rinderhüfte
€ 15,80	€ 16,80	€ 20,80

Surf and Turf

eine feine Kombination aus Garnelen und Steak, dazu pikant gewürzte
Kartoffelspalten und Kräuterschmand € 26,80

Rechnungsbegleichung: bar, EC ab € 10.- Kreditkarten ab € 25.-
Trinkgeld liegt in Ihrem Ermessen, es wird mit der Küche geteilt.

Kindergerichte

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	€ 5,50
Putensteak (100g) mit Pommes	€ 8,50
Räuberteller	€ 0,00

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

Salate

Bunt gemischter Salatteller klein / groß	€ 4,80 / € 7,80
Saisonale Blattsalate mit Knoblauchbrot-Ecken und Parmesan	€ 9,80
Salat „Steakspitzen“ gegrillte argentinische Steakspitzen im Tomaten-Mozzarella-Mosaik, auf geschnittenen Blattsalaten mit verschiedenen Kräutern, Kräuterbutter, Crema di Balsamico ^{1,3,5,11} und ofenfrischem Röstbrot	€ 18,50
„Gourmetsalat“ zwei gegrillte Tournedos von der argentinischen Steakhüfte und zwei zartgebratene Riesengarnelen auf frischen Marktsalaten, dazu unsere hausgemachte Kräuterbutter und frisch geröstetes Knoblauchbrot	€ 22,40
Gegrillte Steakstreifen mit Salatgarnitur dazu eine gedämpfte Bauernkartoffel mit Kräuterschmand	€ 17,80
Großer Salatteller mit gebratenen Pilzen, gegrillten Putenstreifen , Zwiebeln und Reiberdatschi	€ 16,80
Bunte Salatmischung mit gegrilltem Lachs und Baguette	€ 17,20

Dressing zur Wahl:

Joghurtdressing^{4,11}: erfrischend leicht

Italiendressing^{2,3,11}: mit feinem Olivenöl und Balsamico

(Jede Änderung der Beilage berechnen wir mit € 1,00)

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

Rechnungsbegleichung: bar, EC ab € 10.- Kreditkarten ab € 25.-
Trinkgeld liegt in Ihrem Ermessen, es wird mit der Küche geteilt.

Desserts

Apfelstrudel dazu Vanilleeis ^{1,2} oder Vanillesauce ^{1,2} und Sahne	€ 4,80
Creme Brulee Original französische Vanillecreme ^{1,2} mit braunem Zucker karamelisiert, Nüssen und Eis	€ 5,20
Mousse au Chocolat aus dunkler Schokolade mit heißen Waldbeeren	€ 5,90
Pistazienparfait Hausgemachtes cremiges Pistazien-Eisparfait ¹ mit Fruchtsauce	€ 6,90
Gefüllter Eiskrapfen mit Vanillesauce ^{1,2}	€ 5,90
Eis heiß Vanilleeis ^{1,2} mit heißen Waldbeeren und Sahne	€ 5,90

Damengedeck

Espresso, Baileys
und Vanilleeis^{1,2} mit Schokosauce
€ 6,70

Herrengedeck

Espresso, Grappa
und Vanilleeis^{1,2} mit Schokosauce
€ 6,70

Warme Getränke

Espresso / Doppio (stark und schwarz)	€ 2,50 / € 3,50
Espresso Macchiato ^g / Doppio (mit Milchschaum)	€ 2,90 / € 3,90
Tasse Kaffee / groß (mit Milch)	€ 2,90 / € 3,90
Cappucino ^g / groß	€ 3,40 / € 4,40
Latte Macchiato ^g	€ 4,40
Milchkaffee ^g	€ 4,20
Heisse Schokolade ^g	€ 4,20
Glas Tee (Früchte, Pfefferminz, Kamille, Schwarz oder Grüner)	€ 2,80

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen auf Wunsch gerne auch koffeinfrei

Rechnungsbegleichung: bar, EC ab € 10.- Kreditkarten ab € 25.-
Trinkgeld liegt in Ihrem Ermessen, es wird mit der Küche geteilt.

Unsere Burger

Unsere **Beefburger** –180 g schwer und aus **100% Rindfleisch** im Sesam-Brötchen^{a,1}, dazu unsere extrabreiten Steakhousepommes sowie Ketchup und Mayonnaise!

Hamburger	mit Salat, Tomate, Essiggurke ² , Cocktailsauce ²	€ 11,20
Cheeseburger	mit Salat, Tomate, Essiggurke ² , Käse ^g , Cocktailsauce ²	€ 11,60
Chili-Tex-Mex	mit Hot Chili Sauce, Salat, Tomate, Essiggurke ² , Zwiebeln, Käse, Speck ^{2,3,4}	€ 12,60
Westernburger	mit Salat, Mais, Speck ^{2,3,4} , BBQ ² Sauce,	€ 12,20
Almburger	mit Salat, Tomate, Essiggurke ² , überbackener Käserösti, Cocktailsauce ²	€ 12,40
Hawaiiburger	mit Salat, Tomate, Ananas, Käse, Cocktailsauce ²	€ 12,40

Machen Sie einen **Giganten** daraus: mit 5,- € Aufpreis je 180 g toppen wir Ihren Burger auf 360 g oder 540 g auf!

Die nachfolgenden Burger servieren wir Ihnen im Sesam-Brötchen¹, dazu extrabreite Steakhousepommes sowie Ketchup und Mayonnaise!

Käseburger	mit gebackenem Camembert, Salat, Tomate, Salatgurke, Preiselbeeren	€ 11,80
Miss Piggy	mit gegrilltem Schweinesteak, Spiegelei, Salat, Tomate, Essiggurke ² , Zwiebeln, Speck ^{2,3,4} , BBQ-Sauce ²	€ 14,80
Fischburger	mit gebackenem Fischfilet, Salat, Essiggurke ² , Remouladensauce ^{2,11} ,	€ 11,80

(Jede Änderung der Beilage berechnen wir mit € 1,00)

Für Studenten gibt es einen Rabatt von € 3,00 aus unserer Burgerkarte unter Angabe „Student“ bei der „to go“ Bestellung, sowie unter Vorlage des gültigen Studentenausweises bei Abholung die ganze Woche.

Nicht im Restaurant!

Rechnungsbegleichung: bar, EC ab € 10.- Kreditkarten ab € 25.-
Trinkgeld liegt in Ihrem Ermessen, es wird mit der Küche geteilt.