

Wir starten mit Spritz und Co.

Hugo	Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, Minze	
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Soda, Orange	
Spritzetto	Aperol, Weisswein, Soda, Orange	
Gin Tonic	Gin, Tonic, Limette	je € 6,70
Wodka Spritz	Wodka, Pfirsichlikör, Soda, Limette	
Granata	Prosecco, Granatapfelsaft, Beeren	

Vorneweg

Scharfe Tomatensuppe mit Chilisahne und Baguette	€ 6,50
Ofenfrisch geröstetes Knoblauchbaguette	€ 6,00
Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln und Kräuter	€ 8,40
Gebackene Zwiebelringe mit Remoulade	€ 6,90
BBQ Chicken Wings mit Rauch-Honigaroma	6 Stück € 7,90 10 Stück € 11,90
Knoblauch-Garnelen vom Grill mit Zitrone und ofenfrischem Kräuterbaguette	€ 16,50
Knuspergarnelen mit süßer Chilisauce und Salaten	€ 14,50
Carpaccio vom Rind nach Farmers Art dünn geklopfte Scheiben vom argentinischen Angusrind in feinem Kräutermantel mit Salaten, gehobeltem Parmesan und ofenfrischem Baguette	€ 13,50

Für unsere extra Allergenkarte fragen Sie bitte das Servicepersonal

Unsere Beefburger – 180gr. im Sesambrötchen

Hamburger	€ 9,20
Salat, Tomate, Essiggurke, Burgersauce	
Cheeseburger	€ 9,80
Salat, Tomate, Essiggurke, Käse und Burgersauce	
Chili-Tex-Mex	€ 10,80
Salat, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Käse, Speck, Hot Chili Sauce	
Westernburger	€ 10,80
Salat, Mais, Speck, BBQ Sauce	
Almburger	€ 10,80
Salat, Tomate, Essiggurke, überbackener Käserösti, Burgersauce	
Hawaiiburger	€ 10,80
Salat, Tomate, Ananas, Käse, Burgersauce	

Machen Sie einen Giganten daraus: 6,50 € Aufpreis je 180gr.

Miss Piggy	€ 12,80
gegrilltes Schweinesteak, Spiegelei, Salat, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Speck, BBQ-Sauce	
Steakhouse Burger	€ 15,80
fein geschnittene und knusprig gegrillte Steakstreifen, Tomate, Parmesan, Salat, glasierte Zwiebeln und Chili - Senfcreme	
Veggie- Burger	€ 10,80
Kürbiskernburger, Salat, Tomate, Gurke und Currysauce	
Käseburger	€ 9,80
gebackener Camembert, Salat, Tomate, Salatgurke, Preiselbeeren	
Beilagen zum Burger	€ 4,90
Steakhousepommes mit Ketchup/ Wedges mit Sauerrahm/ gefüllte Bauernkartoffel	
(Beilagenänderung € 1,50)	

Ihr Steak, direkt vom Grill

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

englisch - saftig rot medium - zartrosa welldone – durch

Argentinische Steakhüfte – fast völlig fettfrei -
ca. 180gr. € 18,50 ca. 250gr. € 23,50

Argentinisches Rumpsteak – mit typischem Fettrand -
ca. 180gr. € 23,50 ca. 250gr. € 29,50

Argentinisches Rinderfilet – völlig fettfrei -
ca. 180gr. € 29,50 ca. 250gr. € 37,50

Argentinisches Rib-eye (Entrecote) ca. 300gr.
-mit kleinem Fetttauge- € 32,50

Beilagen zu Ihrem Steak, frisch und hausgemacht:

Gefüllte Garchinger Bauernkartoffel mit Sauerrahm,
extrabreite Steakhousepommes mit Ketchup, Bratkartoffeln mit
Zwiebeln, Kartoffelecken mit Sauerrahm, Kräuterkartoffeln je € 4,90

Gegrillter Maiskolben, gebratene Pilze, frisches Marktgemüse,
Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch je € 5,00

Amerikanischer Cole Slaw Salat, Tomatensalat mit Zwiebeln,
kleiner gemischter Salat mit Honig-Senfdressing je € 5,50

Pfefferrahmsauce, Pilzrahmsauce je € 3,00
BBQ Dip, Chili Dip, Sauerrahm Dip je € 2,50

„Herrensteak“ 300 gr. Angus - Herford Rumpsteak
geschmorten Zwiebeln, Cole Slaw Salat und eine Garchinger
Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm € 37,00

Surf and Turf eine feine Kombination aus Garnelen und Steak,
dazu pikant gewürzte Kartoffelspalten mit Sauerrahm € 31,80

Lieblingsessen

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinelendchen in der Pfanne gebacken, mit Zitrone und breiten Steakhousepommes *€ 14,80

Cornflakeschnitzel vom Schweinelendchen, in der Pfanne gebacken, mit Zitrone und breiten Steakhousepommes *€ 14,80

Cordon bleu nach bayerischer Art, gefüllt mit knusprigem Speck und Käse, in der Pfanne gebacken und breiten Steakhousepommes € 16,80

Parmesanschnitzel vom Schweinelendchen mit Tomatennudeln *€ 17,80

Alle Schnitzel können auch als Putenschnitzel mit einem Aufpreis von 2 € bestellt werden

Zwiebelrostbraten aus dem Rumpsteak geschnitten mit kräftiger Jus, hausgemachten Butterspätzle und Speckbohnenröllchen *€ 24,80

Farmers Grill

Steak - Gemüsespieße, Hähnchenfilet, Grillwurst und Steakhousepommes mit Dips € 21,80

Gebratenes Lachsfilet in feiner Orangensauce mit grünem Pfeffer, Kräuterkartoffeln und Blattspinat € 22,80

Saftig gegrilltes Steak in Cognac-Pfefferrahm, dazu Bratkartoffeln und Speckbohnenröllchen

von der Schweinelende	von der Pute	von der Rinderhüfte
€ 18,80	€ 20,80	€ 25,80

Farmers Steak mit frischen Pilzen in Rahmsauce und hausgemachten Butterspätzle

von der Schweinelende	von der Pute	von der Rinderhüfte
€ 16,80	€ 18,80	€ 23,80

(Beilagenänderung € 1,50)

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

Salate – Leichtes - Vegetarisches

Großer gemischter Salat mit Honig-Senfdressing	€ 9,90
dazu:	
-gebratene Pilze	€ 5,00
-5 gegrillte Knoblauch-Garnelen	€ 12,50
-gebratenes Hähnchenfilet	€ 6,00
-gebackene Schnitzelstreifen	€ 6,00
-4 Scheiben Baguette	€ 2,20

Salat „Steakspitzen“	€ 20,90
gegrillte Steakspitzen mit Tomaten und Mozzarella, frischen Blattsalaten, verschiedenen Kräutern, Kräuterbutter, Crema di Balsamico und ofenfrischem Röstbrot	

Ofenkartoffel-Steak	€ 17,80
gefüllter Ofenkartoffel mit Steakspitzen und kleiner Salatgarnitur	

Hausgemachte Käsespätzle mit 2-erlei Käse, Sahne und knusprigen Röstzwiebeln	€ 11,50
--	---------

Pilzragout mit gebräuntem Serviettenknödel	€ 14,50
---	---------

Acker - Garten und Feldgemüse , gedünstet und gebraten, dazu gefüllter Garchinger Bauernkartoffel und Spiegelei	€ 14,80
--	---------

Kindergерichte

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	€ 5,90
------------------------------------	--------

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Pommes und Ketchup	€ 9,50
---	--------

Räuberteller	€ 0,00
--------------	--------

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

(Beilagenänderung € 1,50)

Hausgemachte Nachspeisen

Bio-Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesauce und Sahne	€ 5,80
Creme Brulee , original französische Vanillecreme mit braunem Zucker karamellisiert, Nüssen und Eiscreme	€ 6,50
Mousse au Chocolat , mit heißen Waldbeeren	€ 6,80
Cremiges Pistazienparfait mit Fruchtsauce	€ 8,50
Heiß ausgebackener Mandel-Bisquitkrapfen , mit Eis gefüllt und serviert mit warmer Vanillesauce	€ 7,80
Eis heiß -Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Sahne	€ 6,30

Damengedeck € 7,80
Espresso, Baileys
und Vanilleeis mit Schokosauce

Herrengedeck € 7,80
Espresso, Grappa
und Vanilleeis mit Schokosauce

Warme Getränke

Espresso / Espresso Doppio	€ 2,50 / € 4,00
Espresso Macchiato / Doppio Macchiato	€ 2,90 / € 4,40
Tasse Kaffee mit Milch	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Große Tasse Heiße Schokolade mit Milch	€ 4,80
Glas Tee (Früchte, Pfefferminz, Kamille, Schwarz oder Grüner)	€ 2,80

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen gerne auch koffeinfrei

Rechnungsbegleichung: bar, EC ab € 10.- Kreditkarten ab € 25.-

Trinkgeld liegt in Ihrem Ermessen, es wird mit der Küche geteilt.