Snacks

Baerii Kaviar 15 g & Kartoffel-Millefeuille 45
Baerii Caviar 15 g & Potato Millefeuille

Amulette Austern (3/6 Stück) 8/Stück
Amulette Oysters (3/6 pieces)

Paleta Ibérica de Bellota 9
Ibérico Bellota Shoulder Ham

Ochsen-Chorizo (Buey) 8
Ox Chorizo

Champagner

Louis Roederer Collection Brut 0,1/0,7 l 18/95
Frankreich – Champagne – Louis Roederer – Brut

Bollinger Grande Année 2018 0,1/0,7 l 45/280
Frankreich – Champagne – Bollinger – Brut – 2018

Aperitif Cocktails

Negroni 14
Gin – Campari – Vermouth

Coffee Negroni 16
Gin – Coffee-Infused Campari – Vermouth

Yuzu Spritz 15
Gin – Yuzu Sake – Green Tea Syrup – Soda

Winter Spritz 12
Aperol – Pear – Cinnamon – Prosecco

0 % Alternativen

Feral N°1 White 0,125/0,7 l 9/45
Italien – Fermented White Beet Drink with Hops & Szechuan Pepper

Feral N°3 Red 0,125/0,7 l 11/55
Italien – Fermented Red Pepper, Thyme & Oak

Alp Jus Sparkling 0,125/0,7 l 9/45
Österreich – Sparkling Birke & Birne

Antidote Sparkling 0,7 l 45
Frankreich – Domaine des Droits – Assemblage de jus de fruits et de plantes

Gedeck 5,5
Cover 5.5

Bitte informieren Sie unser Serviceteam über Allergien oder Unverträglichkeiten.
Please inform our service team of any allergies or intolerances.

Vorspeisen

Beef Tatar *Beef Tartare*	Topping: Baerii Kaviar +38	22/38
Kobe Carpaccio *Kobe Carpaccio*		32
A5 Wagyu Tataki *A5 Wagyu Tataki*		29
Geflämmter Thunfisch *Flame-Seared Tuna*		25
Salatherzen & Chicorée *Lettuce Hearts & Chicory*	*vegan*	16
Capriccio & Fenchel *Capriccio & Fennel*	*vegetarisch · vegetarian*	18

Zwischengang

Langustinen-Bisque *Langoustine Bisque*		22
Steinbutt & Miso Beurre Blanc *Turbot & Miso Beurre Blanc*		26/48
Kalbsbries & Trüffel *Veal Sweetbreads & Truffle*		24
Trüffel-Tagliolini *Truffle Tagliolini*	*vegetarisch · vegetarian*	24/38
Melanzani & Karfiol *Aubergine & Cauliflower*	*vegan*	18/26

Hauptspeisen

Oak 107 Cheeseburger *Oak 107 Cheeseburger*	Topping: Foie Gras +12	28
Dry Aged Lammkrone 400 g *Dry-Aged Rack of Lamb 400 g*		65
Gefülltes Stubenküken *Stuffed Poussin*		32
Oak 107 Thunfisch-Steak 160 g *Oak 107 Tuna Steak 160 g*		55
Pilz-Steak (Löwenmähne) *Lion's Mane Mushroom Steak*	*vegan*	28

Gedeck 5,5
Cover 5.5

Bitte informieren Sie unser Serviceteam über Allergien oder Unverträglichkeiten.
Please inform our service team of any allergies or intolerances.

Gerne berät Sie unser Steak-Sommelier persönlich bei der Auswahl Ihres Steaks.
Our steak sommelier will be pleased to guide you personally through the selection of your steak.

Classic Cuts

Black Angus Filet *Argentinien – Black Angus – Grass-Fed – 8 Weeks Wet-Aged*	**160/250 g**	38/55
Black Angus Ribeye *Argentinien – Black Angus – Grass & Grain-Fed – 8 Weeks Wet-Aged*	**300 g**	55

Butcher's Selection

Choco Sashi T-Bone/Ribeye by John Nielsen *Finnland – Jersey – Sashi Beef – Grass & Chocolate-Fed – 4 Weeks Dry-Aged*	**800–1.000 g**	16/100 g
USDA Prime Porterhouse by Lucki Maurer *USA – Black Angus – Creekstone – Grass & Grain-Fed – 8 Weeks Dry-Aged*	**1.100–1.300 g**	23/100 g
Bone-In Ribeye by Hendrik Dierendonck *Belgien – Heifer – Grass & Grain-Fed – 8 Weeks Dry-Aged*	**800–900 g**	23/100 g
PRE ORDER **Bone-In Rubia Gallega by Cárnicas Lyo** *Spanien – Rubia Gallega – Cárnicas Lyo – Grass-Fed – 2 Years Dry-Aged – 24 h Pre-Order*	**1.000–1.300 g**	45/100 g

International Wagyu

Namibia Wagyu Hüftsteak *Namibia – 50 % Wagyu, 50 % Sanga – Whispering Dunes – Grain-Fed – 4 Weeks Wet-Aged*	**200 g**	35
Australian Wagyu Chateaubriand *Australien – 50 % Wagyu, 50 % Black Angus – Grain-Fed – 6 Weeks Wet-Aged*	**400–600 g**	45/100 g
Irish Wagyu Bone-In Ribeye/Striploin *Irland – 50 % Wagyu, 50 % Black Angus – Grain-Fed – 4 Weeks Dry-Aged*	**800–1.000 g**	25/100 g
Südtirol Wagyu Bone-In Ribeye/T-Bone *Südtirol – 100 % Wagyu – Grass & Olive-Fed – 4 Weeks Dry-Aged*	**1.000–1.200 g**	45/100 g
Umami Wagyu T-Bone *Niederlande – 50 % Wagyu, 50 % Limousin – Olive & Beet-Fed – 8 Weeks Dry-Aged*	**1.000–1.300 g**	38/100 g

Japanese A5 Fullblood Wagyu

Miyazaki Flat Iron *Japan – 100 % Wagyu – Miyazaki – A5 BMS 10–12 – Grain-Fed – 4 Weeks Wet-Aged*	**160 g**	47/100 g
Kagoshima Filet *Japan – 100 % Wagyu – Kagoshima – A5 BMS 10–12 – Grain-Fed – 4 Weeks Wet-Aged*	**160–250 g**	90/100 g
Kagoshima Ribeye *Japan – 100 % Wagyu – Kagoshima – A5 BMS 10–12 – Grain-Fed – 4 Weeks Wet-Aged*	**600 g**	55/100 g
Kagoshima Striploin *Japan – 100 % Wagyu – Kagoshima – A5 BMS 10–12 – Grain-Fed – 4 Weeks Wet-Aged*	**160–300 g**	60/100 g
Original Kobe Ribeye Cap *Japan – 100 % Wagyu – Hyōgo – A5 BMS 10–12 – Grain-Fed – 4 Weeks Wet-Aged*	**140–200 g**	115/100 g
Original Kobe Ribeye Heart *Japan – 100 % Wagyu – Hyōgo – A5 BMS 10–12 – Grain-Fed – 4 Weeks Wet-Aged*	**200–300 g**	105/100 g

Bitte informieren Sie unser Serviceteam über Allergien oder Unverträglichkeiten.
Please inform our service team of any allergies or intolerances.

Sauces & Dips

Cognac-Pfeffersauce *Cognac Pepper Sauce* 7

Langustinen-Nage *Langoustine Nage* 9

Rossini-Sauce *Rossini Sauce* 12

Trüffel-Mayo *Truffle Mayo* 3

Trüffel-Hollandaise *Truffle Hollandaise* 12

Zerlassene Knochenmark-Kräuterbutter *Melted Bone Marrow Herb Butter* 5

Chimichurri *Chimichurri* 5

Scharfe XO-Steaksauce *Spicy XO Steak Sauce* 8

Knochenmark-Whiskey-BBQ-Sauce *Bone Marrow Whiskey BBQ Sauce* 4

Toppings

Gegrillter Langustinenschwanz *Grilled Langoustine Tail* 14

Gegrillte Wildentenleber *Grilled Wild Duck Liver* 15

Gebackenes Ponzu-Kalbsbries *Fried Ponzu Veal Sweetbreads* 12

Geflämmter Wagyu-Speck *Flame-Seared Wagyu Bacon* 6

Beilagen

Wagyu Beef Fries *Wagyu Tallow Fries* 7

Echte Trüffel Fries *Real Truffle Fries* 16

Kartoffelpüree *Potato Purée* 10

Wilder Brokkoli *Broccolini* 9

Spitzpaprika & Limette *Sweet Pointed Pepper & Lime* 9

Pak Choi *Pak Choi* 8

Chorizo-Kartoffelpüree *Chorizo Potato Purée* 12

Blattsalat *Side Salad* 7

Kartoffel-Millefeuille & Sauerrahm *Potato Millefeuille & Sour Cream* 16

Korean Fried Löwenmähne *Korean Fried Lion's Mane Mushroom* 14

Bitte informieren Sie unser Serviceteam über Allergien oder Unverträglichkeiten.
Please inform our service team of any allergies or intolerances.

Desserts

Schokolade & Cassis 14
Chocolate & Cassis

Pavlova & Zwetschke 14
Pavlova & Plum

Eis & Sorbet (Glühwein, Schokolade, Cassis, Erdbeere) 9
Ice Cream & Sorbet (Mulled Wine, Chocolate, Cassis, Strawberry)

Alkoholfreies

Soda Zitrone/Holunder/Himbeere 0,25/0,5 l 3,2/4,4
Soda Lemon/Elderflower/Raspberry 0.25/0.5 l

Coca-Cola/Coca-Cola Zero* 4,8
Coca-Cola/Coca-Cola Zero

Frucade* 4,8
Frucade

Hausgemachte Mandarinen-Bergamotte-Limonade 0,5 l 7,5
Homemade Mandarin & Bergamot Lemonade 0.5 l

Hausgemachte Grapefruit-Kirsch-Basilikum-Limonade 0,5 l 7,5
Homemade Grapefruit, Cherry & Basil Lemonade 0.5 l

Fever-Tree Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale* 4,8
Fever-Tree Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale

Le Tribute Tonic Water* 4,8
Le Tribute Tonic Water

Bier

Obertrumer Märzen vom Fass 0,3 l 4,9
Obertrumer Märzen on Tap 0.3 l

Obertrumer Zwickl, Flasche 0,33 l 5,2
Obertrumer Zwickl, Bottle 0.33 l

Trumer Freispiel alkoholfrei, Flasche 0,33 l 5,2
Trumer Freispiel Non-Alcoholic, Bottle 0.33 l

* Jugendgetränk · *Youth drink*

Bitte informieren Sie unser Serviceteam über Allergien oder Unverträglichkeiten.
Please inform our service team of any allergies or intolerances.

Digestif

Brände

	2 cl	*4 cl*
Hämmerle Marille	8	15
Hämmerle Vogelbeere	14	27
Hämmerle Himbeere	8	15
Hämmerle Piemont-Pflaume	25	49
Hämmerle Mispel	25	49
Tignanello Grappa	8	15
Sassicaia Grappa	12	22
Reisetbauer Ingwer	13	24
Reisetbauer Karotte	13	24
Reisetbauer Rote Williamsbirne	13	24
Rochelt Gravensteiner Apfel	29	55
Rochelt Wachauer Marille	35	68
Rémy Martin XO Cognac	19	38

Whisk(e)y

	2 cl	*4 cl*
Michter's Bourbon	7	13
Michter's American Whiskey	7	13
Blanton's Single Barrel Bourbon	13	25
Nikka Miyagikyo Single Malt	9	17
Laphroaig Single Malt 10 Years	7	13
Talisker Single Malt Scotch 10 Years	7	13
Bruichladdich Octomore 14.1	20	38
Lagavulin Single Malt Scotch 16 Years	13	25
The Macallan 12 Years Triple Cask	13	25
Toki	9	16
Hibiki	13	25
The Yamazaki Single Malt 12 Years	25	48

Bitte informieren Sie unser Serviceteam über Allergien oder Unverträglichkeiten.
Please inform our service team of any allergies or intolerances.