





MENUE





PLEASE FOLLOW MATT'S FOOD AND WINE

Suppen

-  **SAN MARZANO TOMATENSUPPE** A
Mit frischem Basilikum und hausgemachten Croutons **5 €**
-  **MATT'S THAILÄNDISCHE SUPPE** B, D, F, L, 11
Mit Kokosmilch und Gemüse, vegetarisch **5 €**
Zusätzlich mit Garnelen **9 €**

Salate

-  **GEMISCHTER SALAT**
Frische Salatblätter der Saison, Gurken und Kirschtomaten **7 €**
+ Balsamico oder Honig-Senf-Dressing
-  **RAPUNZEL SALAT** G, H3, 7
Feldsalat auf leichtgetrüffelter rote Beete **11 €**
mit Ziegenkäse, Walnüssen und Apfelstücken
+ Balsamico Dressing
- CHICKEN UPSIDE DOWN** K, L
Salatvariation auf gegrillter Hähnchenbrust-Piccata **14 €**
+ Zitronendressing und Sesam
- CAESAR MATT'S STYLE** A, C, D, K, Y, 2, 5
Romana-Salatherzen, Hausdressing und Croutons **9 €**
Wahlweise mit gegrillten Hähnchenbruststreifen **14 €**

Snacks & Starters

 OLIVEN <small>A, K, C, G, Y, 2</small>	Marinierte Oliven mit Aioli und geröstetem Brot	6 €
 TEXMEX NACHOS <small>A, Y, 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 11</small>	Mais-Tortilla Chips mit Sourcream, Salsa und Guacamole gratiniert mit Käse	6 € 8 €
SMOKED PULLED BEEF TACOS <small>A, 1, 2, 5, 11</small>	Nebraska Brisket, Haus-Gewürzmischung, Hickory Rauch auf Weizentortilla mit Salsa, Sourcream und Guacamole	2 St. 10 € 3 St. 14 €
 GOURMET TRÜFFEL-POMMES <small>A, 6, 1, 2, 4, 5, 9</small>	Steak-Fries verfeinert mit Trüffelaroma, Rosmarin und Parmesan, dazu Aioli	7 €
CARPACCIO <small>K, C, G, Y, 2</small>	Hauchdünn geschnitten auf Rucola, mit Dijonnaise und gehobeltem Parmesan	13 €
 ANTIPASTI <small>G, Y, 2, 5, 8, 11</small>	Gegrilltes Gemüse mit Oliven und Schafskäse	10 €
TUNA TATAKI <small>A, B, F, L, 1, 4, 5, 11</small>	Blackened Thunfischfilet auf Cucumber Salsa mit Wan Tan Chips und Spicy Mayonnaise	13 €
GAMBAS AL AJILLO <small>A, B, 13</small>	Gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, Chili, Weißwein und Zitrone, dazu Brot	11 €
 ZIEGENKÄSE <small>G, H9</small>	Gebacken mit Rosmarinhonig und Pinienkernen, dazu kleines Salatbouquet	11 €
 RAVIOLI (KLEIN) <small>A, C, G, H9, Y</small>	Gefüllt mit Ricotta und Blattspinat, Hauspesto, Sahne, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen	10 €

Mains

LACHSFILET TERIYAKI A, C, D, F, G, 1, 2, 13

Mit japanischer Sauce, Pilzen, Sesam **22 €**
und gedünstetem Jasminreis

LACHSFILET BÉARNAISE A, C, D, F, G, 1, 2, 13

Auf Spinat mit Rosmarinkartoffeln **22 €**
und Sauce Béarnaise

MONGOLIAN BEEF A, B, F, L, 1, 12

Streifen vom Rind, geschwenkt in süß-scharfer Sauce **18 €**
mit geröstetem Sesam, frischen Champignons, Paprika
und Frühlingszwiebeln, dazu gedünsteter Reis

VIETNAMESESISCHES WOKGEMÜSE F, L, 1, 2

Knuspriges Gemüse mit süß-saurer Limetten-Chilisauce **14 €**
und Sesam, dazu gedünsteter Reis

Mit 5 Garnelen **20 €**

RAVIOLI A, C, G, H9, Y

Gefüllt mit Ricotta und Blattspinat, Hauspesto, **16 €**
Sahne, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

Burger

CHEESEBURGER CLASSIC A, C, F, G, K, L, Y

Chuck vom Eifler Rind, Brioche, Tomate, 200 g **10 €**
Salat, Gurke, Cheddar

CALIFORNIA CHEESEBURGER A, C, F, G, K, L, Y

„Classic“ mit frischer Avocado & Jalapeños 200 g **12 €**

BBQ & BACON CHEESEBURGER A, C, F, G, K, L, Y

„Classic“ mit Matt's BBQ & Hickory Bacon 200 g **12 €**

 Alle Burger sind auch als Veggie-Burger mit 125 g
erhältlich **Beyond Meat™**

Grill & Smoker

JACK'S CREEK FARM ABERDEEN ANGUS RUMPSTEAK G

Mit Hickory Holz zart gesmoked und zur Perfektion gegrillt 200 g **24 €**
+ Ofenkartoffel und Sourcream 300 g **33 €**

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK G

Mit Hickory Holz zart gesmoked und auf den Punkt gegrillt 250 g **20 €**
+ Ofenkartoffel und Sourcream

ARGENTINISCHES RINDERFILET G

Naturbelassen vom Grill 200 g **28 €**
+ Ofenkartoffel und Sourcream 300 g **38 €**

EIFLER RIB EYE NATUR G

Aus dem Entrecôte geschnitten und zur Perfektion gegrillt, 200 g **20 €**
mit Himalaya Salz und gestoßenem Pfeffer 300 g **28 €**
+ Ofenkartoffel und Sourcream

EIFLER PRIME RIB ROAST G

Entrecôte aus dem Smoker zartrosa gegart, serviert mit 250 g **24 €**
Ofenkartoffel, Sourcream und Rotweinsauce „Au Jus“

CHATEAUBRIAND C, F, G, K, Y, 1, 2, 4, 7

(Für zwei Personen auf Vorbestellung) Zentrum vom Rinderfilet 500 g **58 €**
mit Ofenkartoffeln, Grillgemüse und Béarnaise

Beilagen & Saucen

Pommes <small>D, 2, 6</small> _____	4 €	Grillgemüse _____	4 €
Süßkartoffel Pommes <small>D, 2, 6</small> _____	5 €	Grüne Bohnen <small>Y</small> _____	4 €
Baby Rosmarinkartoffeln <small>1, 2</small> _____	4 €	Geröstete Zwiebelringe _____	4 €
Spinat _____	4 €	Kleiner gemischter Salat _____	4 €

Matt's Rotweinjus <small>1, 2</small> _____	1 €	Aioli <small>C, G, Y, 2</small> _____	1 €
Sourcream <small>G</small> _____	1 €	Brandy Pfeffersauce <small>1, 2</small> _____	1 €
Matt's BBQ <small>A, C, F, G, K, I, 2</small> _____	1 €	Béarnaise <small>C, G, 1, 2, 5</small> _____	2 €
TexMex Salsa <small>I, 2</small> _____	1 €	Matt's Sauce Roquefort <small>Y</small> _____	2 €
Matt's Kräuterbutter <small>G</small> _____	1 €	Matt's Guacamole _____	2 €

Desserts

APFELTARTE <small>A, C, G, H, Y, 2, 4, 5</small>	
Knusprig aus dem Ofen mit zartschmelzendem Vanilleeis	6 €
SCHOKO-LAVA-CAKE <small>A, C, G</small>	
Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern und Sahne	6 €
CREME BRÛLÉE <small>C, Y, 1, 2, 5</small>	
Mit köstlicher Karamellkruste und zartem Vanillearoma	5 €
TARTUFO <small>G, Y, 1, 2, 5</small>	
Italienische Eispraline mit Sahne	6 €
PEANUT BUTTER & COOKIE ICE CREAM <small>A, C, E, G</small>	
Eisbecher mit Oreo Chunks, Peanutbutter, Karamel und Schokoladensauce	6 €
WILDBERRY SORBET <small>A, C, 1</small>	
Variation von Himbeer- und Cassissorbet	7 €

Warme Getränke

ESPRESSO	1,90 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,80 €
KAFFEE	2,20 €
CAPUCCINO	3,50 €
LATTE MACCHIATO	3,50 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,20 €
TEE Darjeeling, Earl Grey, Beakfast, Kräuter	2,20 €
FRISCHER MINZTEE	3,50 €
FRISCHER INGWER/ZITRONE mit Honig	3,50 €

— Mit Schuss (Cognac, Rum oder Whisky) + 2,00 €

Allergene/ Inhaltsstoffe

- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A1** Weizen
 - A2** Roggen
 - A3** Gerste
 - A4** Hafer
 - A5** Dinkel
 - A6** Kamut
 - B** Krebstiere
 - C** Eier
 - D** Fische
 - E** Erdnüsse
 - F** Soja und Sojaerzeugnisse
 - G** Milch
 - H** Schalenfrüchte (Nüsse)
 - H1** Mandeln
 - H2** Haselnüsse
 - H3** Walnüsse
 - H4** Cashewnüsse
 - H5** Pecannüsse
 - H6** Paranüsse
 - H7** Pistazien
 - H8** Macadamia / Queenslandnüsse
 - H9** Pinienkerne
 - I** Sellerie
 - K** Senf
 - L** Sesam
 - M** Schwefeloxid und Sulfide
 - N** Lupinen
 - O** Weichtiere
 - Y** Laktose
-
- 1** Mit Farbstoff
 - 2** Mit Konservierungsmittel
 - 3** Mit Geschmacksverstärker
 - 4** Mit Süßstoff
 - 5** Mit Antioxidationsmitteln
 - 6** Mit Nitritpökelsalz
 - 7** Geschwefelt
 - 8** Geschwärzt
 - 9** Gewachst
 - 10** Enthält Phenylalaninquelle
 - 11** Mit Phosphat
 - 12** Koffeinhaltig
 - 13** Alkoholhaltig