

Steakhouse Palmengarten

Speisekarte

Öffnungszeiten*




Donnerstag + Freitag:	17:00 - 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertage:	15:00 - 22:00 Uhr

*Je nach Gästefrequenz und Veranstaltungen, können die Öffnungszeiten variieren.


Aperitifs

1	Campari Orange 4cl	4 ⁹⁰
1	Campari Soda 4cl	4 ⁹⁰
	Hugo	5 ⁹⁰
1	Aperol Spritz	5 ⁹⁰
1, 3	Lilet Wild Berry	5 ⁹⁰
	Fürst von Metternich Sekt Flasche 0,2l	8 ⁹⁰
	Fürst von Metternich Sekt Flasche 0,375l	14 ⁹⁰
	Fürst von Metternich Sekt Flasche 0,75l	22 ⁹⁰

Vorspeisen

a, c, g		Knusperhähnchenflügel, Sweet Chili Dip	8 ⁵⁰
b		Garnelen in Knoblauchöl gegrillt mit Orangen-Aoli	7 ⁹⁰
a		Tortilla Chips mit Salsa	4 ⁵⁰
a, c, g		Orangen-Aoli mit Brot	4 ⁵⁰
g		Gemischter Vorspeisensalat	4 ⁵⁰

Salate

g		Kleiner Salatteller	4 ⁵⁰
		Großer Salatteller	
g		mit Ziegenkäse	11 ⁴⁰
a, g		mit Streifen von der Hähnchenbrust	11 ⁴⁰
g		mit Streifen vom Rinderfilet	13 ⁹⁰
b, g		mit Black Tiger Garnelen	14 ⁹⁰

Premium Burger

Unsere Burger sind kein Fastfood, unsere Burger sind Lebensphilosophie! Das Pattie wird auf dem Lavasteingrill nach Ihren Vorgaben gegrillt. Wir empfehlen ihnen, sich den Burger „medium“ grillen zu lassen! Als Beilage servieren wir Pommes Frites oder Curly Fries.

a, g

Alb-Burger

Der Burger aus der Region mit Käse, Speck sowie unserer hauseigenen Burger-Sauce garniert mit Salat in einem Sauerteig Burgerbrötchen

Single Burger mit 180 g Rindfleisch 14⁴⁰

Double Burger mit 360 g Rindfleisch 19⁹⁰

a

Black Out & back Burger

Der Pikante! Mit Speck und Mais vom Grill und hausgemachter BBQ-Sauce. Garniert mit Salat in unserem schwarzen Burgerbrötchen.

Single Burger mit 180 g Rindfleisch 14⁴⁰

Double Burger mit 360 g Rindfleisch 19⁴⁰

a



Red Out & back Burger

Der Scharfe! Mit Speck und Mais vom Grill, unserer Cilly-Jalapenos Sauce. Garniert mit Salat im roten Burgerbrötchen.

Single Burger mit 180 g Rindfleisch 14⁹⁰

Double Burger mit 360 g Rindfleisch 19⁹⁰

a, g

Lachs Burger

Der Norweger! Mit Atlantik-Lachs aus Norwegen. Reichlich garniert mit diversen Saucen und Salatgarnitur.

Single Burger mit 100 g Atlantik-Lachs 13⁴⁰

Double Burger mit 200 g Atlantik-Lachs 18⁹⁰

a



Veggi Burger

14⁴⁰

Unser vegetarischer Burger mit reichlich Salatgarnitur und einem herrlich saftigem Pattie aus einer Gemüse-6 Korn Mischung.

Der Veggi Burger kann auch als „Veganer Burger“ serviert werden.

a, d

Down Under Burger

Der Australier! Mit Kängurufleisch, peppigen Burgersaucen und reichlicher Salatgarnitur.

Single Burger mit 180 g 17⁹⁰

Double Burger mit 360 g 24⁹⁰

a, g, i



African Burger

Der Exotische! Mit Straussenfleisch, garniert mit diversen exotischen Saucen und einer Salatgarnitur.

Single Burger mit 180 g 18⁹⁰

Double Burger mit 360 g 25⁹⁰



Extrascharfe Burger Sauce im Schälchen 2⁰⁰

Steakgerichte

Als Steakhouse legen wir natürlich Wert auf exzellentes Fleisch und beste Zutaten. Alle Steakgerichte werden mit hausgemachter Kräuterbutter, einer Beilage und einer Dip nach Wahl serviert.

Unsere Rindersteaks kommen alle vom argentinischen Black Angus Rind. Das argentinische Rindfleisch zeichnet sich durch seine Natürlichkeit aus. Die reinrassigen Black Angus Rinder grasen 12 Monate im Jahr auf den grünen Weiden Argentiniens und ernähren sich ausschließlich von frischem, saftigen Gras. Das Fleisch der Rinder hat dadurch ein kräftigeres Aroma.

Rinderhüftsteak mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl

Lady's Cut 150g	15 ⁹⁰
Premium Cut 250g	19 ⁹⁰

Rumpsteak mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl

Lady's Cut 150g	19 ⁹⁰
Premium Cut 250g	23 ⁹⁰
Signature Cut 400g	29 ⁹⁰

Rib-Eye Steak mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl

Premium Cut 250g	26 ⁹⁰
Signature Cut 400g	34 ⁴⁰

Rinderfilet Steak mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl

Lady's Cut 150g	23 ⁹⁰
Premium Cut 250g	28 ⁹⁰
Signature Cut 400g	35 ⁹⁰


Surf + Turf mit einer Beilage nach Wahl 29⁹⁰

200g Rinderfilet Steak mit 3 Black Tiger Garnelen

Beilagen:

- Pommes Frites
- Curly Fies
- Ofenkartoffel
- Maiskolben
- Beilagensalat

Dips / Sauce

- Orangen Aioli c
- Steak Sauce
- Sour Cream a, c
-  - Jalapenos Sauce g, j
- Ketchup
- Mayonnaise

Weitere Beilagen 3⁹⁰


Weiterer Dip 2⁰⁰

Alle Steakgerichte werden mit hausgemachten Kräuterbutter serviert!

Aus unserem Smoker

- a, g **Smoky Spare Ribs satt** 16⁹⁰
 Frisch gesmokte Spare Ribs mariniert im New Orleans Style
 mit Pommes Frites oder Curly Fries

Schnitzelecke

- a, c, g **Schnitzel Wiener Art** 12⁹⁰
 Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites oder Curly Fries
- a, c, g **Hähnchenschnitzel** 12⁹⁰
 Paniertes Schnitzel vom Huhn mit Pommes Frites oder Curly Fries
- a, c, g  **Gemüseschnitzel** 12⁹⁰
 Paniertes Schnitzel aus Gemüse und Getreide mit einer fleischähnlichen
 Textur, serviert mit Pommes Frites oder Curly Fries

Fisch auf dem Zedernholz gegart

- a, c, d **Zanderfilet auf der Haut gegart** 16⁹⁰
 mit Ofenkartoffel und Sour Cream
- d, g **Lachsforellenfilet auf der Haut gegart** 18⁹⁰
 mit Ofenkartoffel und Sour Cream

Kindergerichte

- a **Kleiner Büffel** - kleiner Hamburger mit Pommes Frites 7⁵⁰
- a, c, g **Kleine Wutz** - kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites 7⁵⁰
- a, c, g **Kleiner Max** - kleines paniertes Schnitzel vom Huhn mit Pommes Frites 7⁵⁰
- Kleiner Adler** - eine Portion Pommes Frites 3⁹⁰
- Räuberteller** 0⁰⁰

Dessert

a, c, f, g, h

Rockslide Brownie 7⁵⁰

Brownie, gefüllt mit einer cremigen Karamellganache und einer Kugel Vanilleeis

a, c, f, g, h

Schoko-Soufflé 7⁵⁰

Warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleeis, garniert mit Sahne

g, 9

Dessert Trilogie 4⁹⁰

eine schmackhafte Trilogie bestehend aus einer Kugel Vanilleeis, einem Espresso und 2 kleinen Pralinen

g, 9

Affogato 3⁹⁰

einer Kugel Vanilleeis mit einem Espresso

g

Klassisches Duo 4⁴⁰

Je eine Kugel Vanille- und Schokoladen-Eis mit Sahne und Schokoladensauce

g

Junges Duett 4⁴⁰

Je eine Kugel Vanille- und Erdbeer-Eis mit Sahne

g

Gemischtes Eis 5⁴⁰

Je eine Kugel Vanille -, Erdbeer- und Schokoladen-Eis

g

Gemischtes Eis mit Sahne 5⁹⁰

Je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladen-Eis mit Sahne

g

Eis mit heißen Himbeeren 6⁹⁰

Drei Kugel Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

g

Sanfter Engel 4⁹⁰

Orangensaft im Glas serviert mit einer Kugel Vanilleeis

g, 9

Eisschokolade 4⁹⁰

ein Glas kalte Schokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

g

Eiskaffee 4⁹⁰

ein Glas gekühlter Eilles-Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

g

Kinder-Eisbecher 3⁵⁰

1 Kugeln Eis nach Wahl (Vanille, Schoko oder Erdbeere) mit bunten Zuckerstreuseln

Alkoholfreie Getränke

Home Made Limonade Zitrone	3 ⁹⁰
Home Made Limonade Grapefruit	3 ⁹⁰
Home Made Limonade Holunder-Ingwer	3 ⁹⁰

		0,3 l	0,5l
1, 3, 9, 11	CocaCola / CocaCola Zero	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰
1, 3	Fanta	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰
1, 3	Sprite	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰
1, 3, 9	MezzoMix	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰
	Apfelsaft	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰
	Apfelsaftschorle	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰
	Orangensaft	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰
	Orangensaftschorle	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰
	Johannisbeersaftschorle	2 ⁹⁰	3 ⁹⁰
	Peters'fels Tafelwasser Classic	2 ⁶⁰	3 ⁶⁰
			0,75l
	Teinacher Gourmet medium		5 ⁹⁰
	Teinacher Gourmet still		5 ⁹⁰

Biere der Zoller-Hof Brauerei

		0,3l	0,5l
Zollern Fürsten Pils	vom Fass	2 ⁸⁰	3 ⁴⁰
Zollern Pils alkoholfrei		2 ⁸⁰	
Zollern Spezial Export	vom Fass	2 ⁸⁰	3 ⁴⁰
Fidelis Hefe hell	vom Fass	2 ⁸⁰	3 ⁴⁰
Fidelis Hefe alkoholfrei			3 ⁴⁰
Fidelis Kristall			3 ⁴⁰
Fidelis Hefe dunkel			3 ⁴⁰
Radler süß / sauer		2 ⁸⁰	3 ⁴⁰

Offene Weine

Weißweine offen 0,2l

Müller Thurgau, <i>halbtrocken</i> , Winzerkeller Wiesloch, QbA	3 ⁹⁰
Riesling, <i>trocken</i> , Weingut Hummel, QbA	4 ⁴⁰
Weißburgunder, <i>trocken</i> , Weingut Hummel, QbA	4 ⁹⁰
Spätburgunder Weißherbst, QbA	3 ⁹⁰
Verdejo, <i>trocken / fruchtig</i> , Montespina Spanien	4 ⁴⁰
Riesling Schorle sauer	3 ⁴⁰
Riesling Schorle süß	3 ⁴⁰
Weißherbst Schorle sauer	3 ⁴⁰
Weißherbst Schorle süß	3 ⁴⁰

Rotweine Offen 0,2l

Schwarzriesling, <i>halbtrocken</i> , Winzerkeller Wiesloch, QbA	4 ⁴⁰
Spätburgunder, <i>trocken</i> , Weingut Hummel, QbA	4 ⁹⁰
Merlot DOC, trocken, Vicenza Italien	4 ⁴⁰
Cal Y Canton Spanien	4 ⁴⁰
Rotweinschorle sauer	3 ⁴⁰
Rotweinschorle süß	3 ⁴⁰

Heißgetränke von Eilles

9	Espresso	1 ⁹⁰
9	Kaffee	2 ⁶⁰
	Kaffee koffeinfrei (Nespresso)	2 ⁶⁰
8, 9	Milchkaffee	3 ²⁰
8, 9	Cappuccino	3 ²⁰
8, 9	Latte Macchiato	3 ²⁰
8	Heiße Schokolade	3 ²⁰
8	Heiße Schokolade mit Sahne	3 ⁶⁰
	Tee - verschieden Sorten der Firma Eilles	2 ⁶⁰
	- Darjeeling Royal	- Bio Früchte Natur
	- Kräutergarten	- Pfefferminzblätter
	- Rooibos	- Kamillenblüten

Aperitifs und Sekt

1	Campari Orange	4 ⁹⁰
1	Campari Soda	4 ⁹⁰
	Hugo	5 ⁹⁰
	Aperol Spritz	5 ⁹⁰
	Lilet Wild Berry	5 ⁹⁰
	Fürst von Metternich Sekt (0,2l)	8 ⁹⁰
	Fürst von Metternich Sekt (0,375l)	14 ⁹⁰
	Fürst von Metternich Sekt (0,75l)	22 ⁹⁰

Spirituosen / Digestive / Liköre

Edle Obstbrände 0,2 cl

Schwarzwälder Kirschwasser	3 ⁴⁰
Williams-Birnen-Brand	3 ⁴⁰
Schwarzwälder Wald-Himbeergeist	3 ⁴⁰
Schwarzwälder Zwetschgenwasser	3 ⁴⁰
Schwarzwälder Zibärtli	3 ⁴⁰

Feine Liköre 0,2 cl

Granatapfel-Likör	3 ⁹⁰
Johannisbeer-Likör	3 ⁹⁰
Marillen-Likör	3 ⁹⁰
Quitten-Likör	3 ⁹⁰
Williams Birnen-Likör	3 ⁹⁰

Sonstige hochprozentige Kostbarkeiten 0,2 cl

Grappa 18 Lune Distilleria Marzadro. Trentin	4 ⁰⁰
Glenfiddich Singel Malt Scottch Whisky 12 Jahre	4 ⁵⁰
Glenmorangie Singel Malt Scottch Whisky 10 Jahre	4 ⁰⁰
Taylor's Port select Rubi	3 ⁴⁰
Taylor's Tawny Port 10 Jahre	4 ⁵⁰
Ramazotti	2 ⁹⁰
Jägermeister	2 ⁹⁰

Flaschenweine

Weißwein 0,75 l

Grauburgunder Kabinett, trocken Weingut Hummel 19⁸⁰

Ein frischer Kabinettwein mit angenehmem Säurespiel. Das Bukett geht in Richtung exotische Variationen (Grapefruit, Ananas, Orange, Mandarine). Auch Birne, Apfel und Aprikose sind wahrnehmbar.

Sauvignon blanc Kabinett „S“, trocken Weingut Hummel 29⁵⁰

Sehr reduktiv ausgebaute Sorte, um die frischen Aromen von Stachelbeere, Passionsfrucht, Maracuja, Kiwi, Johannisbeere und dezent Paprika zu erhalten.

Riesling QbA, trocken, Weingut Ellwanger, Remstal 23⁵⁰

Belebender Duft der an frische Äpfel und Flieder erinnernd. Jugendlicher Riesling mit anregendem Fruchtspiel. Macht Lust auf mehr.

Rotwein 0,75 l

Spätburgunder, trocken, Weingut Aufricht vom Bodensee 22⁵⁰

Sehr feiner, klassischer Rotwein mit vollmundigem, samtigem Geschmack und einem zarten Duft nach roten Früchten wie Wildkirsche. Der "Allrounder".

Cabernet Sauvignon trocken, Weingut Hummel 21⁰⁰

Ein kräftiger Wein und doch weich und vollmundig mit kräftiger, aber angenehmer Tanninstruktur. Ein Bouquet von dunklen Früchten wie schwarze Johannisbeere, Kirsche und Waldbeeren.

Primitivo di Manduria DOC Mandus; Pietrapura, Apulien 19⁵⁰

Intensive Sauerkirsch-Cassis Noten, süße Gewürznoten, Bourbonvanille, dabei körperreich mit fast süßen Tanninen und dezenter Röstnote. Viel Kraft, jugendlich lebendig und viel Länge .

Rioja Crianza, Finca Labarca; Bodegas Covila, Lapuebla 17⁵⁰

100% Tempranillo, Reifung 12 Monate in der "barrica". Ein Bukett reifer Waldbeeren mit etwas Vanille und Kakao.

Serpaiolo rosso, Fraztelli; Endrizzi Maremma, Toscana 19⁵⁰

Eine Cuvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese grosso. Kurze Reife in gebrauchten Barriques. Weich, vollmundig, elegant vielschichtig.

Pinot Noir, Black Ranch, Mendoza Argentinien

Ein argentinischer Rotwein mit ausgeprägten Granatapfeltönen und einem Bouquet von Pflaumen und Sauerkirschen. Der Ideale Begleiter zu einem Rindersteak.

Malbec, Black Ranch, Mendoza Argentinien

Ein argentinischer Rotwein mit attraktivem rubinrotem Kleid, und einer Duftnote von roten Beeren und reifen Tanninen. Der Ideale Begleiter zu einem Rindersteak.

Roséweine 0,75 l

Spätburgunder Rosé Kabinett trocken 22⁵⁰

Ein Wein mit viel reife Frucht, vor allem Kirsche. Gute Struktur, lang anhaltend mit gut eingebundenen Alkohol. Idealer leichter Sommerwein mit wenig Alkohol.

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse