

# SIPPEL BEEF

## Butcher's Steakhouse

### BEGINNINGS

#### **STEAK TARTAR CHEF STYLE**

Rinderfiletsteak halb gegrillt halb roh  
zu einer eigenen Komposition aus feiner Balsamico - Vinaigrette &  
dazu frisch geriebener Parmesankäse & Salatbouquet

| 15.90 €

#### **BEEF CARPACCIO**

Rinderfilet hauchdünn geschnitten  
zu einer eigenen Komposition aus feiner Balsamico - Vinaigrette &  
dazu frisch geriebener Parmesankäse & Salatbouquet

| 12.90 €

#### **GARLIC SHRIMP**

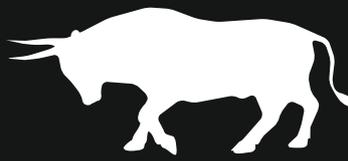
feinste Garnelen gebraten in Knoblauchöl auf einem Salatbouquet &  
frisches Bäckerbrot

| 12.50 €

#### **PULLED PORK CHILI CHEESE NACHOS**

zartes, gesmoktes Pulled Pork mit BBQ Sauce  
Nachos und unserer Chili Cheddar Käse Sauce

| 7.90 €



# SIPPEL BEEF

## Butcher's Steakhouse

### PORK-RIBS

**GESMOKTE LOIN RIBS | BABY BACK RIBS** | 12.95 €

feine gesmokte Ribs ( ca.6 Stunden ) umhüllt mit unserem hauseigenem Rub und mit BBQ Sauce glasiert , Portion ca. 750g

**GESMOKTE LOIN RIBS | BABY BACK RIBS | CERRY BOMB** | 13.95 €

feine gesmokte Ribs ( ca.6 Stunden ) umhüllt mit Don Marco 's Cerry Bomb Rub und mit einer Kirsch BBQ Sauce glasiert, Portion ca. 750g

**GESMOKTE ST. LOUISE CUT RIBS PLATE | EXTRA SAFTIG** | 25.95 €

feine gesmokte Ribs aus dem Schweine - Bauch ( ca.6 Stunden ) umhüllt mit unserem hauseigenem Rub und glasiert mit BBQ Sauce , Portion ca. 1500g  
AUF VORBESTELLUNG ODER FRAGEN SIE UNSERE NETTEN SERVICEDAMEN

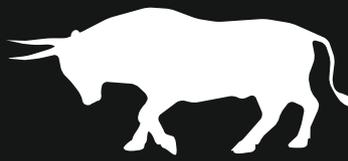
### BBQ - LOW & SLOW

**GESMOKTE BEEF RIBS | VOM ANGUS RIND** | 19.90 €

feine gesmokte Rinder - Ribs ( ca.10 Stunden ) umhüllt mit unserem hauseigenem Beef Rub und unserer selbst gekochten BBQ Sauce , Portion ca. 800g  
AUF VORBESTELLUNG ODER FRAGEN SIE UNSERE NETTEN SERVICEDAMEN

**BRISKET | VOM ANGUS RIND** | 19.90 €

low and slow gesmokte Rinderbrust ( ca.20 Stunden aus dem Smoker ) gerubbt mit unserem hauseigenem Texas Gewürz und unserer selbst gekochten BBQ Sauce , Portion ca. 350g



# SIPPEL BEEF

## Butcher's Steakhouse

### BURGER

#### **BUTCHER | BEEF | BURGER**

200 G Pattie medium gegrillt , Metzger - Bacon , hauseigene BBQ Sauce , Cocktail Sauce , Cheddar Käse , karamellisierte Zwiebeln , frische Tomaten, Gurken & Salat / Bäcker Buns

Single 11.95 €  
Double 15.95 €  
Triple 19.95 €

#### **THE CHILI CHEESE | BEEF | BURGER**

200 G Pattie medium gegrillt , Metzger - Bacon , Cheddar Käse, Käsesoße mit Chili , hauseigene BBQ Soße , hauseigene Cocktail Soße , karamellisierte Zwiebeln, frische Tomaten , Gurken & Salat , Don Marco 's Happy Ending , Bäcker Buns

| 13,95 €

#### **BUTCHER | BEEF | BURGER THE EGG**

200 G Pattie medium gegrillt , Metzger - Bacon , hauseigene BBQ Sauce , hauseigene Cocktail Sauce , Cheddar Käse , Röstzwiebeln , frische Tomaten, Gurken & Salat / Bäcker Buns

| 12,95 €

#### **WAGYU BURGER | FULLBLOOD WAGYU BEEF |**

200 G Wagyu Pattie medium gegrillt , Metzger - Bacon , hauseigene BBQ Sauce , hauseigene Cocktail Sauce , Cheddar Käse , Gurken & Salat / Bäcker Buns

| 16,95 €

#### **RIB BURGER | PORK | GESMOKT | MARIAN STYLE**

250 G Baby Back Ribs gesmokt , Metzger - Bacon , hauseigene BBQ Sauce , hauseigene Cocktail Sauce , Röstzwiebeln , frische Tomaten, Gurken & Salat / Bäcker Buns

| 13.95 €

#### **SURF N TURF | BEEF | BURGER**

200 G Pattie medium gegrillt , Frische Garnelen , Metzger - Bacon , hauseigene Aioli Sauce, Cheddar Käse , karamellisierte Zwiebeln & Orangen , Bäcker Buns

| 14.95 €

#### **LACHS | BURGER**

feines Lachssteak auf der Zedernholzplanke gegrillt , eingelegt in Sojasauce , Cocktail Sauce , Honig Dill Senfsauce , Weisswein Zwiebeln , frische Tomaten , Wildkräutersalat , Bäcker Buns

| 14.95 €

#### **LANDECK WILD FOREST | BURGER**

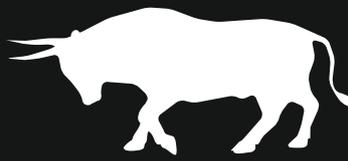
200 G Wildfleisch Pattie medium gegrillt , Metzger - Bacon , hauseigene Preiselbeer Sauce, Camembert Käse , Preiselbeeren , Wildkräutersalat , Bäcker Buns

| 12.95 €

#### **GRILLED CHICKEN BURGER**

180 G feine Hähnchenbrust gegrillt , Metzger - Bacon , hauseigene Curry Sauce, karamellisierte Ananas , Wildkräutersalat , Bäcker Buns

| 11.95 €



# SIPPEL BEEF

## Butcher's Steakhouse

### PREMIUM - BEEF

#### FLANK | STEAK

Wet aged über 30 Tage von uns gereift.  
Färsenfleisch , Red & Black Angus

Cut ca. 400 G | 23.90 €

#### ONGLET | HANGING TENDER

Wet aged über 21 Tage von uns gereift.  
Färsenfleisch , Red & Black Angus

Cut ca. 350 G | 23.90 €

#### FILET | STEAK

Wet aged über 28 Tage von uns gereift.  
Färsenfleisch , Red & Black Angus

Ladies' Cut ca. 200 G | 21.90 €

Gentleman Cut ca. 300 G | 27.90 €

Chateaubriand ca. 500 G | 48.90 €

#### RUMPSTEAK | WET AGED

Wet aged über 30 Tage von uns gereift.  
Färsenfleisch , Red & Black Angus

Ladies' Cut ca. 250 G | 17.90 €

Gentleman Cut ca. 350 G | 23.90 €

King's Cut 500 G | 33.90 €

#### RIB EYE STEAK | WET AGED

Wet aged über 30 Tage von uns gereift.  
Färsenfleisch , Red & Black Angus

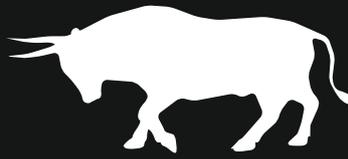
Ladies' Cut ca. 300 G | 24.90 €

Gentleman Cut ca. 400 G | 32.90 €

King's Cut 500 G | 37.90 €

alle Steaks im Surf and Turf Style  
serviert mit Risengarnelen

pro Steak | 5,00 €



# SIPPEL BEEF

## Butcher's Steakhouse

### PREMIUM - DRY AGED - BEEF

#### RUMPSTEAK | DRY AGED

Dry aged über 38 Tage von uns am Knochen gereift. Färsenfleisch , Red & Black Angus

Ladies' Cut ca.	250 G		28.90 €
Gentleman Cut ca.	350 G		37,90 €
King's Cut	500 G		49,90 €

#### RIB EYE STEAK | DRY AGED

Dry aged über 38 Tage von uns am Knochen gereift. Färsenfleisch , Red & Black Angus

Ladies' Cut ca.	300 G		37.90 €
Gentleman Cut ca.	400 G		47.90 €
King's Cut	500 G		54,90 €

#### TOMAHAWK STEAK | DRY AGED

Dry aged über 38 Tage von uns am Knochen gereift. Färsenfleisch

AUF VORBESTELLUNG ODER FRAGEN SIE UNSERE NETTEN SERVICEDAMEN

Zubereitung ca 45 Minuten

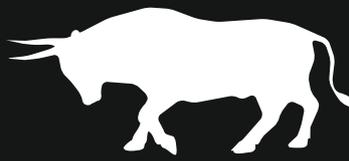
Cut ca.	1500 G		99.90 €
---------	--------	--	---------

### PORK-STEAK

#### AHLE SAU | DRY AGED STEAK

( über 30 Tage gereift ) vom Duroc Hausschwein ( über 1 Jahr alt ) mit einem ausgeprägtem Fettrand. Schweinefleisch in seiner edelsten Form. Ein Steak für Kenner und Genießer

Cut ca.	350 G		17.90 €
---------	-------	--	---------



# SIPPEL BEEF

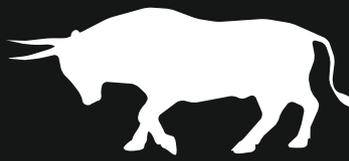
## Butcher's Steakhouse

### ACCESSOIRES

<b>SÜSSKARTOFFEL FRIES</b>	PORTION   4,00 €
<b>SIPPEL FRIES</b> handcrafted	PORTION   3,50 €
<b>BRATKARTOFFELN</b>	PORTION   3,50 €
<b>GRILL - KARTOFFELN</b> Rosmarin verfeinert	PORTION   3,50 €
<b>OFENKARTOFFEL</b> mit Kräuterquark	PORTION   4,00 €
<b>GRILLGEMÜSE</b> handcrafted	PORTION   4,00 €
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	PORTION   4,00 €

### DIPS / SAUCE

<b>CHIMICHURRI</b> Argentinische Steak Sauce	PORTION   1,90 €
<b>RÖSTZWIEBELN</b>	PORTION   1,90 €
<b>BARBECUE - SAUCE</b>	PORTION   1,60 €
<b>CHILI BARBECUE - SAUCE</b>	PORTION   1,60 €
<b>AIOLI - SAUCE</b>	PORTION   1,60 €
<b>KRÄUTERQUARK</b>	PORTION   1,60 €
<b>KRÄUTERBUTTER</b>	PORTION   1,60 €



# SIPPEL BEEF

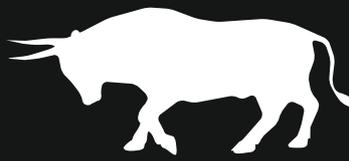
## Butcher's Steakhouse

### COFFEE

CAFFÈ CREMA	2,40 €
LATTE MACCHIATO	2,90 €
CAPPUCCINO	2,90 €
ESPRESSO	2,10 €

### NON ALCOHOLIX

Geroldsteiner Mineralwasser 0,2 l	2,10 €
Geroldsteiner Mineralwasser 0,7 l	5,90 €
Geroldsteiner Apfel Schorle 0,2 l	2,30 €
Geroldsteiner Orangen Limonade 0,2 l	2,30 €
Geroldsteiner Zitronen Limonade 0,2 l	2,30 €
Coca - Cola 0,2 l	2,30 €
Coca - Cola Light 0,2 l	2,30 €
Orangensaft 0,2 l	2,50 €



# SIPPEL BEEF

## Butcher's Steakhouse

### HOCHSTÄDTER

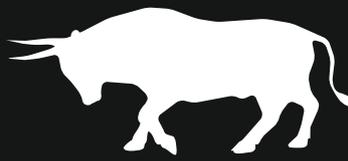
Apfelwein 0,33l	2,40 €
Apfelwein Rose 0,33l	2,40 €

### BEERS

Königspilsener Fassbier 0,25 l	2,20 €
Bit Burger Flasche 0,33 l Alkoholfrei	2,50 €
Metzger ( Butcher ) Bier Flasche 0,5 l	3,80 €
Chiemseer - Helles Lagerbier	3,80 €
Benediktiner Weißbier 0,5 l	3,80 €
Benediktiner Weißbier 0,5 l Alkoholfrei	3,80 €

### DIGESTIF

Ramazzotti 4 cl	4,00 €
Alte Marille 2 cl	3,00 €
Alter Williams 2 cl	3,00 €
Nusschnaps 2 cl	3,00 €



# **SIPPEL BEEF**

## **Butcher's Steakhouse**

### **PREMIUM-BEEF & STEAK - TASTING**

**Hier steht unser edles FLEISCH im Mittelpunkt**

**Wir tranchieren sechs unterschiedliche Steak Cut's vor euren Augen. Gegrillt auf der 800 Grad heißen Sizzle Zone, dem 800 Grad heißem Beefer oder der Lieblingsgusspfanne vom Chef. Genießt den Unterschied zwischen klassisch gereiftem Wet Aged Beef & der Königsdisziplin der Dry Aged Reifung.**

**Bildet euch eine zart-rosa Meinung !**

**Gereicht werden dazu frisches Bauernbrot  
sowie unser leckeres Grillgemüse.**

**Pro Gang und Sorte rechnen wir mit ca. 100g pro Person.**

**Im Preis enthalten sind ein Begrüßungsgetränk und ein Überraschungsschnaps zum Ende !**

**Buchbar ab 4 Personen bitte einen Tag vorher reservieren**

- 1. GANG RUMPSTEAK WET AGED**
- 2. GANG RIB EYE STEAK WET AGED**
- 3. GANG HANGING TENDER WET AGED**
- 4. GANG AHLE SAU DRY AGED**
- 5. GANG RUMPSTEAK oder COTE DE BEOUF DRY AGED**
- 6. GANG RIB EYE STEAK DRY AGED**

**Genussbeitrag pro Person 79 €**

**WWW.SIPPEL-BEEF.DE**