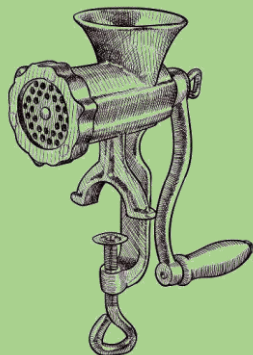


RÜHL'S



STARTER

BAGUETTE UND AIOLI	6,50
GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE	12,50
EINGELEGTER KÜRBIS/FELDSALAT/ FEIGENSENF	
BRETT VOLL	28,00
VERSCH. KLEINIGKEITEN ZUM TEILEN AM TISCH AUSREICHEND FÜR 1-4 PERSONEN	
GARNELENPFÄNNCHEN	16,00
RIESENGARNELEN/AIOLI/GEMÜSE BAGUETTE	
SPICY TATAR	17,50
PIKANTES TATAR VOM RIND/ BAGUETTE/CHIPOTLEMAYO	

VOM GRILL

SÜDAMERIKA GRAS FEED

LADYSCUT	200GR.	24,00
KLEINES RINDERSTEAK OHNE FETT		
NY STRIPE/RUMPSTEAK	350GR.	33,50
MIT CHARAKTERISTISCHEM FETTRAND		
PICANHA VOM PRIMEBEEF	350GR.	33,50

MEDAILLONS AM SPIEß GEGRILLT (MIT CHIMICHURIÖL UND GROBEM SALZ)		
CHURRASCO VOM RUMPSTEAK	350GR.	33,50

BUTTERFLYSCHNITT MIT VIEL RÖSTAROMA
(MIT CHIMICHURIÖL)

RIB EYE SPECIAL		
PEPPER RIB STEAK	300GR.	32,00

RIB EYE MIT SPEZIELLER PFEFFERCUVÉE
UND BRAUNER BUTTER

RIB EYE STEAK	300GR.	31,50
MIT TYPISCHEM FETTAUGE		

BUTHERCUT RIB EYE	400GR.	39,50
MIT GER. MEERRETTICH SERVIERT		

TIRA DE ANCHO	400GR.	39,50
SPEZIALSCHNITT AUS DEM RIB EYE TRANCHIERT MIT CHIMICHURI ROJO SERVIERT		

US IBP PRIME BEEF		
BÜRGERMEISTERSTÜCK	300GR.	32,00

STARK MARMORIERTES STÜCK AUS DER KEULE
STROHSCHWEIN SIEGLS FARM KESSELBACH

TOMAHAWKSTEAK	20,00
AM FLEISCHIGEN LANGKNOCHEN GEGRILLT	

BEILAGE

RÖSTKARTOFFELN SPECK/ZWIEBELN	3,50
FRITTEN	4,00
BEILAGENSALAT	4,50
GROßER BEILAGENSALAT	6,50
GEMÜSE DER SAISON	3,50
SCHMORZWIEBELN	2,00
CHAMPIGNONS	3,50
KARTOFFEL-RÖSTZWIEBELSTAMPF	3,50

DIP/TOPPING

COWBOYDIP/AIOLI/CHIMICHURI ROJO/ CHIMICHURRIMAYO/KRÄUTERBUTTER	1,50
GERIEBENER MEERRETTICH	



HAUPTSACHE

HERBSTLICHER GENUSS

TOP BLADE ROAST	22,50
KARTOFFEL-RÖSTZWIEBELSTAMPF/ ROTKOHL/BRATENSÖßE	

KNUSPERBRATEN	21,50
KRUSTENBRATEN VOM STROHSCHWEIN/ KARTOFFELSTRUDEL/SPITZKOHL/ MAJORANJUS	

KÄSESPÄTZLE	15,50
HUNGENER KÄSE/SAHNE/RÖSTZWIEBEL	

TRÜFFELRAVIOLI	16,50
LINSEN-RAGOUT/KÜRBIS/PARMESAN	

SCHNITZEL WIENER ART	19,50
PREISELBEEREN/POMMES/SALAT/ZITRONE	

