



HERZLICH WILLKOMMEN IM STEAKHOUSE JORDI®

Wir achten auf Qualität und Nachhaltigkeit.

Unser Fleisch beziehen wir täglich frisch von der Metzgerei Haller, einem Familienunternehmen aus Murnau. Wir verwenden ausschließlich deutsche Rinder. Die Metzgerei Haller steht für kontrollierte, heimische Spitzenqualität.

Von der Region – für die Region.

Unsere Brioche-Buns und rustikalen Brotsorten werden uns täglich frisch von der Bäckerei Alois Hauser geliefert. Seit 1904 erntet Hauser das Getreide von den Felder ringsum und baut seine Zutaten selbst an.

Für Allergiker steht hinter jedem Gericht der Buchstaben Code.
Die Kennzeichnung finden Sie auf der letzten Seite

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und bedanken uns für Ihren Besuch

Gergana Stefanova und Team

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

oder Pfannkuchenstreifen F,G,L,M

€ 6,90

SALATE UND VORSPEISEN

Großer gemischter Blattsalat mit Putenstreifen

€ 18,90

Caesar Salad

Knackiger Römersalat mit hausgemachtem Caesar Dressing,

mit Croutons und gehobeltem Parmesankäse A,C,G,L,M,O,D

€ 14,90

- mit gegrilltem Lachsfilet - ca. 250g zusätzlich € 11,90
- mit gegrillter Rinderlende - ca. 200g zusätzlich € 13,90
- mit gegrilltem Putensteak - ca. 200g zusätzlich € 12,90

Salat „Caprese“

2Stk. Büffelmozzarella, geschälte Tomaten, gemischter Blattsalat

und hausgemachtes Basilikum-Pesto E,F,G,L

€ 15,90

Carpaccio vom Rinderfilet (selbstgemacht)

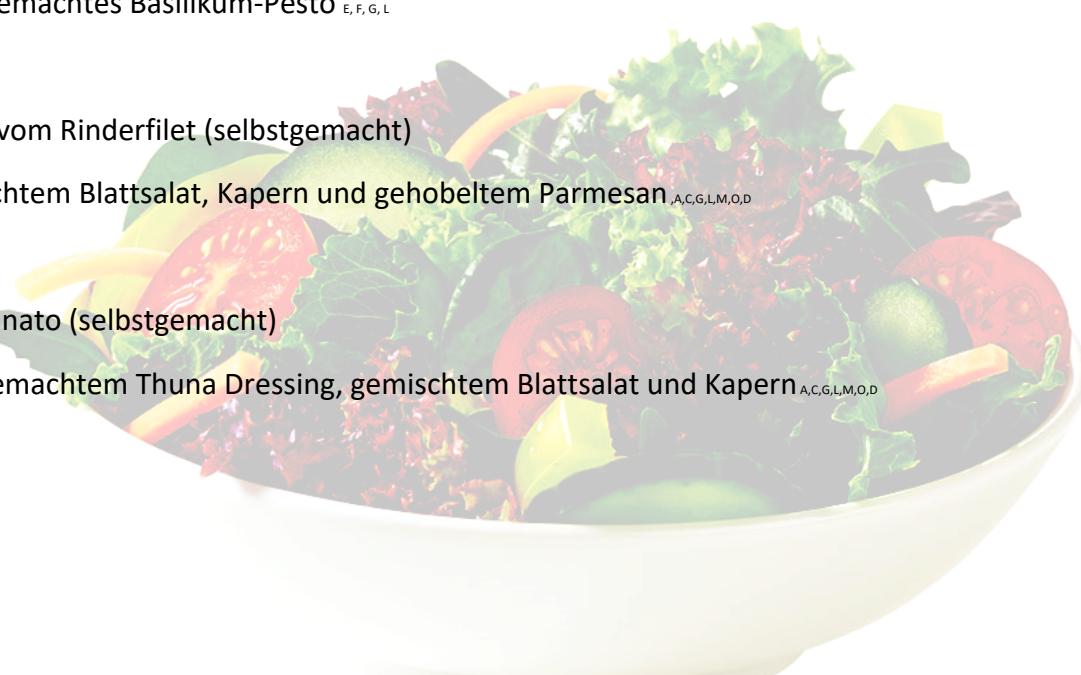
mit gemischtem Blattsalat, Kapern und gehobeltem Parmesan A,C,G,L,M,O,D

€ 17,90

Vitello Tonnato (selbstgemacht)

mit hausgemachtem Thuna Dressing, gemischtem Blattsalat und Kapern A,C,G,L,M,O,D

€ 16,90



Bitte beachten Sie, dass bei uns nur Barzahlung möglich ist.

JORDI'S ® HAUPTGERICHTE, BURGER, SPEZIALITÄTEN UND TOAST'S

Schweinefilet ganz gebraten mit Pfifferling Rahmsoße und Kroketten (ca. 500g) <small>A, F, L, M, O</small>	€ 26,90
The Big Jordi Cheeseburger mit reinem Rindfleisch, Irish-Cheddar, knackigem Salat, Tomatenscheiben, Essiggurken und Zwiebelringen belegt, dazu Pommes <small>A, C, G, L, M, O</small>	€ 19,90
Pulled Hähnchenfleisch Burger mit Carolina-BBQ-Sauce, knackigem gemischtem Salat, Parmesankäse, dazu Pommes <small>A, C, G, L, M, O</small>	€ 18,90
Köstliche Spareribs mit selbstgemachter Marinade, dazu Pommes und BBQ Sauce (ca. 1000g) <small>A, C, G, H, L, O</small>	€ 27,90
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Pommes, Blattsalat und hausgemachten Röstzwiebeln <small>A, F, L, M</small>	€ 28,90
Currywurst mit Pommes und hausgemachter Curry-Sauce <small>A, F, G, L, M</small>	€ 9,90

* Änderung der Beilagen kostet extra: € 1,50

Bitte beachten Sie, dass bei uns nur Barzahlung möglich ist.

STEAKS UND SPEZIALITÄTEN

Rinderlende	ca. 350g	€ 28,90
Knoblauchsteak von der Rinderlende	ca. 350g	€ 28,90
Pfeffersteak von der Rinderlende	ca. 350g	€ 28,90
Rinderfilet	ca. 250g	€ 35,90
Rib-Eye Steak	ca. 450g	€ 33,90
Dry Aged Rinder-Tomahawk Steak	ca. 1500g	€ 79,90
Dry Aged Kalbs-Tomahawk Steak	ca. 800g	€ 56,90
Dry Aged Rinder-Porterhouse Steak	ca. 1000g	€ 58,90
Lammkarree mit Rosmarin-Jus	ca. 220g	€ 29,90
Putensteak	ca. 400g	€ 24,90
Schweinefilet-Medaillons	ca. 400g	€ 26,90
Gemischter Grillteller		
mit Schwein, Pute und Rinderlende	ca. 500g	€ 31,90

Alle Steaks werden serviert mit hausgemachter Kräuterbutter E, F, G, L, M, N

Wählen Sie Ihre Beilage:

Pommes frites	€ 5,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€ 5,90
Speckbohnen	€ 5,90
Folienkartoffel mit Kräuterquark	€ 6,40
Kleiner gemischter Salat	€ 6,40
Maisgemüse	€ 5,90
Sweet Pommes frites	€ 6,90

Wählen Sie Ihre Garstufe:



Bitte beachten Sie, dass bei uns nur Barzahlung möglich ist.

FISCH

Thunfisch Steak vom Grill (ca. 300g) <small>A, B, D, L, M, R</small>	€ 29,90
Schwertfisch Steak vom Grill (ca. 300g) <small>A, B, D, L, M, R</small>	€ 27,90
dazu	
- Tomatensalat mit Zwiebeln und Fetakäse	
oder	
- Folienkartoffel mit selbstgemachtem Avocado-Kräuterquark	
Garnelen Pfanne mit Gemüse <small>A, B, D, L, H, M, R</small>	€ 28,90

DESSERT

Zabaione Eisknödel mit lauwarmen, hausgemachten Sauerkirschen <small>A, C, E, F, G, N</small>	€ 7,50
Ricotta Mousse mit Salz Karamell und Amaretto Cookies <small>A, C, E, F, G, N</small>	€ 6,50
Haselnuss Mousse mit Schokoladenstücken und Cookies <small>A, C, E, F, G, N</small>	€ 6,50



Bitte beachten Sie, dass bei uns nur Barzahlung möglich ist.

GETRÄNKE

Helles vom Fass	0,5 l € 4,30	0,3 l € 3,50
Alkoholfreies Helles	0,5 l € 4,30	
Radler	0,5 l € 4,30	0,3 l € 3,50
Dunkles Bier	0,5 l € 4,30	
Weißbier vom Fass unfiltriert	0,5 l € 4,50	0,3 l € 3,80
Leichtes Weißbier	0,5 l € 4,50	
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l € 4,50	
Russ (Weißbier mit Zitronenlimonade)	0,5 l € 4,50	
Farbiger (Weißbier mit Cola ₁)	0,5 l € 4,50	
Pils vom Fass	0,3 l € 4,50	
Adelholzener Mineralwasser	0,75 l € 5,50	0,25 l € 3,20
Tafelwasser vom Fass	0,5 l € 3,50	0,3 l € 2,80
Apfelschorle	0,5 l € 3,80	0,3 l € 2,80
Orangensaftschorle	0,5 l € 3,80	0,3 l € 2,80
Johannisbeer-, Holundersaft-, Rhabarbersaftschorle	0,5 l € 3,80	0,3 l € 2,80
Coca Cola ₁	0,5 l € 3,80	0,3 l € 2,80
Spezi ₁	0,5 l € 3,80	0,3 l € 2,80
Orangen-, Zitronenlimonade	0,5 l € 3,80	0,3 l € 2,80
Glas Prosecco	0,2 l € 6,90	0,1 l € 3,90
Flasche Prosecco Valdo	0,75 l € 24,90	
Aperol Spritz	0,2 l € 4,90	0,5 l € 7,90
Hugo	0,2 l € 4,90	0,5 l € 7,90
Tasse Kaffee		€ 3,50
Espresso		€ 2,50
Cappuccino		€ 3,90

Bitte beachten Sie, dass bei uns nur Barzahlung möglich ist.

WEIN / SPIRITUOSEN

Weißwein

Weinschorle	0,25 l	€ 4,90
Weinschorle	0,50 l	€ 6,50
Grüner Veltliner	0,20 l	€ 5,40
Chardonnay	0,20 l	€ 5,90
Riesling	0,20 l	€ 5,90
Lugana	0,20 l	€ 6,90
Lugana	0,75 l	€ 27,90

Rotwein

Österr. Zweigelt	0,20 l	€ 5,90
Merlot	0,20 l	€ 5,90
Dornfelder	0,20 l	€ 5,90
Primitivo	0,20 l	€ 6,90

Spirituosen

Haselnuss / Walnuss Likör	2 cl	€ 3,00
Cinar / Averna	2 cl	€ 3,00
Obstler / Enzian	2 cl	€ 3,00
Williams Birne / Marille	2 cl	€ 3,00
Wodka / Gin	2 cl	€ 3,00
Ramazotti /Molinari	2 cl	€ 3,00
Jägermeister / Fernet Branca (Menta)	2 cl	€ 3,00
Asbach Uralt / Chantre	2 cl	€ 3,00
Red Label, Jamesan, Bushmills	4 cl	€ 5,90
Black Label, Jack Daniels, Dimple	4 cl	€ 6,90
Cardhu, Chivas, Glenfiddich, Glenmorarigie	4 cl	€ 6,90
Green Label, Glenlivet, Dalwhinnie	4 cl	€ 7,50
Havana, Bacardi, Captain Morgan	4 cl	€ 5,90
Hennessy, Remy Martin, Don Papa	4 cl	€ 7,50

Weitere Sorten Whiskey oder Spirituosen finden Sie bei uns an der Bar. Bitte wenden Sie sich hier an unseren Service.

Allergeninformation gemäß
Empfehlung

A – Glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Ei

D – Fisch

E – Erdnuss

F – Soja

G – Milch oder Laktose

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesam

O – Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = geschwefelt

5 = Phosphat

6 = koffeinhaltig

7 = chininhaltig

8 = mit Süßungsmittel

9 = enthält eine Phenytylaninquelle

10 = mit Taurin

1 = gepökelt



Wiesseer Straße 38a

83700 Weißach

Öffnungszeiten

Dienstag bis Donnerstag von 17:00 - 23:00 Uhr

Freitag bis Sonntag von 11:30 - 14:00 Uhr & 17:00 – 23:00 Uhr

Montag Ruhetag

Bitte beachten Sie, dass bei uns nur Barzahlung möglich ist.