

Warm STARTERS

Big Starter (Vorspeisenplatte für Zwei)

Ein Mix aus unseren Startern, Onion Rings, Chicken Wings, Nachos, Cream Cheese Peppers, Crispy Chicken Fingers und Mozzarella Sticks. Dazu servieren wir eine Salsa, hausgemachte Sour Cream und geschnittene Jalapenos.

18,50

Flank-Steak Streifen im Roadhouse Style

Marinierte Flank-Steak Streifen auf Grillgemüse, mit Käse überbackene Kartoffelscheiben und Aioli.

14,50

Homestyle Crispy Chicken Fingers

Saftig-zarte Hähncheninnenfilets in hausgemachter Knusperpanade mit einem Sweet-Chili oder BBQ-Dip.

8,50

Chicken Wings „Gourmet Style“ / „BBQ“ / „Hot-Spicy“

Knusprige, würzig marinierte Hähnchenflügel mit einem Sweet-Chili oder BBQ-Dip.

8,00

Onion Rings

Saftige Zwiebelringe aus frischen Zwiebeln, in einem knusprigen, gold-braunem Bierteig mit hausgemachter Sour Cream.

7,50

Mozzarella Sticks „Provençal“ / „Knoblauch“ / „Beer“

Leckere Mozzarella-Käsestangen in würziger Knusperpanade mit feinen Kräutern, Butter-Knoblauch oder gold-braunem Bierteig.

7,50

Cold STARTERS

Carpaccio vom Rind

Feinstes U.S. Beef auf frischem Wildkräutersalat, Cherrytomaten mit gerösteten Pinienkernen und gehobelten Grana Padano.

14,50

Antipasti im Roadhouse Style

Hausgemachte Antipasti von Fenchel, Tomate, Schalotten, Paprika, Zucchini, Aubergine mit Wildkräutersalat, gehobelten Parmesan Grana Padano und einer leichten Balsamico-Vinaigrette.

12,50

Burrata alla Chef

Der Klassiker im edlen Gewand auf einem Bett von Tomaten, Wildkräutersalat, frischem Basilikum und gerösteten Pistazien.

12,50

Filet-Mignon-Crostini

Geröstetes Weißbrot mit Zwiebelconfit und Rinderfiletstreifen belegt. Abgerundet mit einer Meerrettichcreme als Topping.

11,50

Bruscheta im Mexican-style

Geröstetes Weißbrot belegt mit hausgemachter Salsa aus Tomaten, Zwiebeln, Paprikas, Chilischoten, Avocados und Koriander.

7,50

Soups

Homestyle Chili con Carne

Hausgemachtes Chili con Carne mit Jalapenos und hausgemachter Sour Cream als Topping.

7,90

Tomatensuppe mit Kräuterklößchen

Cremige Tomatensuppe mit Kräuterklößchen aus Mozzarella und Kräutern.

6,50

Salads

Roadhouse Salad

Gemischter Salat mit Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika und einem Dressing Ihrer Wahl.

13,00

Caesar's Salad

Knackig - frischer Römersalat, Croutons, Cherrytomaten, gehobeltem Parmesan und Caesar's Dressing.

14,50

Extras zu den Salads oder Bowls

..... mit Rinderfiletstreifen und geschmorten Champignons

+ 10,00

..... mit gebratenen Garnelen 7 St.

+ 9,50

..... mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

+ 6,00

Bowls

Good Life Falafel Bowl

Römersalat, Wildkräutersalat, Tomaten, Gurken, Karottengemüse, Rotkrautsalat, Grillgemüse, rote Zwiebel, Falafeln und Tahinjoghurt als Topping.

15,50

Good Life Bowl im Roadhouse Style

Bunte Bowl mit Brokkoli, Quinoa, Sesam-Tofu, Paprikawürfel, Rote Bete, Avocado, Kirschtomaten, Gurken, Wildkräutersalat, Babyspinat und Dressing.

15,50

Sie können zwischen folgenden Dressings wählen:

Hausdressing - American Dressing - French Dressing - Honig-Senf Dressing - Balsamico

Zu unseren Salaten reichen wir frisches Baguette

Burger



Classic Burger

180g gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität in einem Brioche Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, Tomate, Gurke, geschmorte Zwiebeln und hausgemachte Burger Sauce.

13,50

Cheeseburger

180g gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität in einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, Tomate, Gurke, geschmorten Zwiebeln, geschmolzenem Cheddar & Mozzarella Käse und hausgemachte Burger Sauce

14,50

Hot Jalapeño Burger

180g gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität in einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, Tomate, Gurke, geschmorten Zwiebeln, gegrillter Bacon, geschmorte grüne Jalapeños, geschmolzenem Cheddar & Mozzarella Käse und hausgemachte Burger Sauce.

16,00

Bacon Bomb Burger

180g gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität auf einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, reichlich gegrillter Bacon, geschmolzenem Cheddar & Mozzarella Käse, hausgemachte BBQ-Sauce und Röstzwiebeln.

16,50

Black Angus Burger

200g gegrilltes irisches Rindfleisch in Premium Qualität in einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, Tomate, Gurke, geschmorten Zwiebeln, geschmolzenem Cheddar & Mozzarella Käse und hausgemachte Burger Sauce.

17,00

Roadhouse Crispy Chicken Burger

Hähnchenbrustfilet in hausgemachter Knusperpanade, in einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, frische gegrillte, Ananas, geschmorte Zwiebeln, Paprika und Sweet-Chili-Sauce.

16,00

Roadhouse Chicken Burger „Natur“

Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet, in einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, frische gegrillte, Ananas, geschmorte Zwiebeln, Paprika & Zuckerschoten und Sweet-Chili-Sauce.

15,00

Burger

Roadhouse Double Burger

2x180g gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität in einem Gourmet Bun, hausgemachte Burger Mayonnaise, Salat, Tomate, Gurke, geschmorte Zwiebeln, gegrillter Bacon, Nachos, geschmolzenem Cheddar & Mozzarella Käse und hausgemachte Burger Sauce.

19,90

Ziegenkäse Burger im Roadhouse Style

Saftig gegrilltes Rindfleisch in allerbesten Qualität auf einem Bio Burger Bun, hausgemachte Joghurtcreme mit Oregano & Basilikum, mit Honig gratiniertem Ziegenkäse, eingelegte Paprika und rote Zwiebeln.

16,90

Veggie – Burger

Veggie Burger im Roadhouse Style

Büffelmozzarella auf Wildkräutersalat im Kürbis Bun, gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika, frische Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln und Zitronen Schmand als Topping.

15,50

Grilled Cheese Burger

Gegrillter Halloumi Käse auf Wildkräutersalat im Kürbis Bun, gegrillte Zucchini, Aubergine Paprika, frische Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln und Joghurtcreme mit Oregano & Basilikum als Topping.

15,50

Vegane – Burger

Good Life Burger

Marinierter Tofu auf Wildkräutersalat im Mehrkorn Bun, Tomate, Gurke, eingelegte Zucchini, Aubergine, Paprika und Avocado Creme als Topping.

16,50

Chicken-Style Burger

Veganer knuspriger Pattie mit hähnchenfleischähnlichem Geschmack auf Eisbergsalat im Gourmet Bun, Kräutercreme, Tomate, Gurke, geschmorte Zwiebeln und hausgemachte Salsa als Topping.

15,50

Der Veganer im Roadhouse Style

Patty aus Erbsenprotein auf Kräutercreme und Wildkräutersalat im Mehrkorn Bun, Tomate, Gurke, geschmolzener veganer Cheddar Käse, karamellisierte Zwiebeln und hausgemachte vegane Burgersauce als Topping.

16,50

Side Orders

Mixed Greens	Kleiner gemischter Blattsalat	5,50
Coleslaw	Amerikanischer Krautsalat	3,50
Grilled Vegetables	Gegrilltes Gemüse der Saison	5,50
Fried Champignon	Gebratene Champignons mit Schalotten und Kräutern	4,50
Braised caramelized Onions	Geschmorte, karamellisierte Zwiebeln	3,50
Corn on the cob	Gegrillter Maiskolben mit Butter	5,50
Green Beans	Grüne Bohnen mit Speck & Zwiebeln	5,50
Fried Potatos	Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	5,50
Potato Wedges	Gewürzte Kartoffelspalten	4,50
Steakhouse Fries	Pommes Frites	4,50
Twister Fries	Gewürzte Pommes in Spiralfarm	5,00
Sweet Potato Fries	Süßkartoffel Pommes Frites	5,50
Baked Potato	Ofenkartoffel mit Sour Cream	6,50
Baked Potato with	Ofenkartoffel mit Sour Cream und	
	mit Rinderfiletstreifen und geschmorten Champignons	+ 10,00
	mit gebratenen Garnelen 7 St.	+ 9,50
	mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	+ 6,00

Saucen / Dips

Green Pepper Sauce	Pfeffer Sauce	3,50
Forest Mushroom Sauce	Waldpilzsauce	3,50
Sauce Béarnaise		3,50
Sauce Hollandaise		3,50
BBQ - Sauce		2,50
Roadhouse Steak-Sauce		2,50
Sweet Chili Sauce		2,50
Salsa Dip		2,50
Sour Cream		2,50
Knoblauchsauce		2,50
Ketchup		0,70
Mayonnaise		0,70
Herb Butter	Kräuterbutter	2,50

Steaks aus Argentinien

Argentinisches Rinderfilet

Das edelste vom argentinischen Rind.

ca. 200 g

26,50

ca. 300 g

38,50

Argentinisches Rumpsteak

Aus dem Roastbeef geschnitten mit typischen Fettrand und kräftigem Geschmack.

ca. 250 g

27,50

Argentinisches Rib-Eye Steak

Das saftige Stück aus der Hochrippe mit kernigem Fettague und dem typisch nussigen Geschmack.
(Wir empfehlen mindestens Medium)

ca. 300 g

29,50

Steaks aus Amerika

U.S. Rumpsteak

Premium US Prime Quality. Das Steak mit dem Fettrand.

ca. 300 g

38,50

U.S. Rib-Eye Steak

Das saftige Stück aus der Hochrippe mit kernigem Fettague und dem typisch nussigen Geschmack.

ca. 300 g

47,50



Rare / Stark Blutig

Kerntemperatur 40-44°C

Medium Rare / Blutig

Kerntemperatur 50°C

Medium / Rosa

Kerntemperatur 60°C

Medium Well / Leicht Rosa

Kerntemperatur 70°C

Well Done / Grau

Kerntemperatur 80°C

Steaks aus der Region

Dry Aged Flank Steak

14 Reifetage am Knochen gereift. Aus dem Bauchlappen des Rindes Geschnitten, ist recht langfaserig und fein marmoriert.

Sehr geschmacksintensiv und saftig.

ca. 300 g

26,50

Dry Aged Rib-Eye Steak

21 Tage am Knochen gereift und erhält dadurch einen besonders Intensiven nussigen Geschmack.

ca. 300 g

33,50

Dry Aged T-Bone Steak

21 Tage am Knochen gereift. Ein Zusammenspiel von Roastbeef und Filet, werden durch einen Knochen voneinander getrennt.

Eine absolute Geschmacksexplosion.

ca. 550 g

45,50

Ihr Steak als Surf & Turf +

Kombinieren Sie Ihr Steak mit 5 Garnelen und einer Hummer-Sauce mit Cognac

9,50

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter, Roadhouse Steaksauce, Kräuterbaguette und einem Beilagensalat.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

Unsere Weinempfehlung zum Steak

Zu einem Rindersteak und seinen Verwandten gibt es kaum etwas feineres als tanninreiche Weine, wie ein Cabernet Sauvignon, z.B. unser Cabernet Sauvignon aus dem Hause „Dark Horse“, aus Kalifornien.

Aber auch ein Shiraz / Syrah Rotwein findet seine Liebhaber genau wie ein Chianti oder Lemberger. Der Shiraz / Syrah passt hervorragend zum Rib-Eye Steak, wegen seiner Schwere und Robustheit um einen Kontaktpunkt zum Reichtum des fetten, marmorierten Fleisches zu setzen.

Hierbei handelt es sich nur um eine kleine Empfehlung unsererseits, natürlich ist das Geschmacksempfinden bei jedem Gast anders und darum finden Sie weitere Weine aus der ganzen Welt in unserer Getränkekarte, sprechen Sie uns bitte an.

Specials

Filetteller Route 6

Argentinischen Rinderfilet, Schweinefiletmedaillons und Hähnchenbrustfilet, Green Beans, Steakhouse Fries, Coleslaw und Sweet Chili und BBQ Sauce.

31,50

BBQ Teller Route 6

Argentinisches Rumpsteak, Spareribs, Pulled Pork, Bacon, Buttermaiskolben, Potato Wedges, BBQ Sauce, Coleslaw und Sour Cream.

26,50

Kartoffel-Steakpfanne mit Gremolata

Streifen vom Rumpsteak mit Grenaille Kartoffeln, Kirschtomaten, roter Paprika einer Gremolata und Beilagensalat.

23,50

Beef Skewer – Rinderfilet am Spieß

Gegrillte Stücke vom argentinischen Rinderfilet, Paprika, Zwiebel, gegrillte Tomaten-Zucchini Spieße, Baked Potato mit Sour Cream und Paprika-Aioli.

24,50

Chicken Steaks

Zwei gegrillte Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Grillgemüse, Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream einer Sweet-Chili und BBQ-Sauce.

22,50

Garnelenpfanne

12 gegrillte und geschälte Garnelen auf mediterranem Grillgemüse, Baguette, Aioli und Beilagensalat.

24,50

Roadhouse Pfanne

Gegrillte Schweinefiletmedaillons, dazu unsere Bratkartoffeln, Green Beans, hausgemachte Waldpilzsauce und Beilagensalat.

22,50

Schnitzel „Roadhouse Style“

Schweineschnitzel in Knusperpanade mit geschmorten Zwiebeln & Champignons, Sauce Bernaise und Steakhouse Fries.

18,50

Holzfällersteak ca. 600g

Saftig gegrilltes Schweinefleisch aus der Schulter vom Schwein mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Beilagensalat.

21,50

Spareribs

Marinierte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce, Potato Wedges mit Sour Cream, Coleslaw und Kräuterbaguette.

Small ca. 500 g 18,50

Medium ca. 700 g 23,50

Large ca. 900 g 27,50

Pasta

Mac and Cheese

13,50

Maccaroni mit Bacon in einer hausgemachten Käsesahnesauce und Käse überbacken.

Mac and Cheese mit Pulled Pork

15,50

Unser Mac and Cheese trifft auf zartes Pulled Pork und Käse überbacken.

Filetspitzen in Champignon-Rahm-Sauce

19,50

Zarte Rinderfiletspitzen in hausgemachter Rahmsauce auf Bandnudeln und Beilagensalat.

Veggie Nudeln im Roadhouse Style

15,50

Maccaroni mit frischen Tomaten, Zucchini, Paprika, Champignons, Babyspinat in einer hausgemachten Tomatensahnesauce.

Kids Corner

Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre.

Kids Burger

8,50

Kleiner Hamburger mit Pommes frites, Ketchup oder Mayo.

Chicken Nuggets

7,50

Saftig-zarte Hähncheninnenfilets, in Knusperpanade mit Pommes frites und Ketchup oder Mayo.

Nudeln in Tomatensauce mit Meatballs

7,50

Bandnudeln in hausgemachter Tomatensauce mit Fleischbällchen und geriebenen Käse.

Sweets

New York Cheesecake

8,00

Ein Erlebnis für Zunge und Gaumen, cremig zarter Käsekuchen mit einer Erdbeersauce und Sahne serviert.

Helles Soufflé mit Erdbeer-Chutney

7,50

Weißes Schokoladen Soufflé mit flüssigen Schokoladenkern, serviert mit einer Kugel Schokoladeneis und einem Erdbeer-Chutney.

Dunkles Soufflé

7,50

Dunkles Schokoladen Soufflé mit flüssigen Schokoladenkern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Fruchtmix.

Brownie im Roadhouse Style

8,50

Klassischer, mit cremiger Butter-Karamell überzogener Brownie mit gerösteten Pecannüssen bedeckt und mit einer Karamell-Ganache dekoriert sowie eine Kugel Vanilleeis serviert.

Ice Cream Cup

5,50

Eisbecher mit 3 Kugeln nach Wahl und Sahne.