

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM US BLACK ANGUS 16.80

TARTAR /HANDGESCHNITTEN/ VOM US BLACK ANGUS
100 G 16.80 150 G 22.80

TAPASVARIATION

MITTEL 15.80 GROSS 22.80

SUPPE

ITALIENISCHE TOMATEN-CHILI SUPPE/ BASILIKUMPESTO 6.80

BURGER

MIT POMMES FRITES SERVIERT

„BLACK ANGUS“ - CA. 180G US ANGUS 16.80
BBQ DIPP, TOMATE, SALAT, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN

„GUSTO“ MIT FETA KÄSE - CA. 180G US ANGUS 18.80
BBQ DIPP, TOMATE, SALAT, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN

„CHILI - CHEDER CHEESE“ - CA. 180G US ANGUS, CHEDER CHEESE, CHILI 18.80
BBQ DIPP, TOMATE, SALAT, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN

„DRY AGED“ - CA. 180G TROCKEN GEREIFTES RINDFLEISCH 19.80
BBQ DIPP, TOMATE, SALAT, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN

„KOBE STYLE“ WAGYU - 180G FLEISCH VOM JAPANISCHEM RIND 19.80
BBQ DIPP, TOMATE, SALAT, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN

FLEISCH

WÄHLEN SIE GRATIS DAZU EINE BEILAGE UND EINE SOSSE AUS.

RINDERHACKSTEAK VOM US BLACK ANGUS
MIT EINGELEGTEM FETAKÄSE 17.80

MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME 19.40

LAMMKOTELETTS NEUSEELAND 24.80

GRILLTELLER - (MAISHÄHNCHEN, LAMM, RIND) 24.80

DRY AGED BEEF

DUFT UND GESCHMACK EINES DRY AGED STEAKS ERINNERN AN NUSS UND BUTTER. IM VERGLEICH ZU SEINEM VAKUUMGEREIFTEN BRUDER WIRKT ES WIE EIN VERDICHTETES AROMATISCHES KRAFTPAKET. NICHT UNBEDINGT DIE ZARTHEIT, SONDERN DIESER ABSOLUT RUNDE GESCHMACK OHNE JEDE METALLISCHE NOTE ZEICHNET DIE TROCKENE REIFUNG AUS. DAS FLEISCH DES BLACK ANGUS RINDS MUSS MINDESTENS 4 WOCHEN IN EINEM SPEZIALKÜHLSCHRANK REIFEN, BEVOR ES DEN NAMEN DRY AGED STEAK VERDIENGT.



US BLACK ANGUS
PRIME BEEF RIB EYE
MINIMUM 6 WOCHEN TROCKEN GEREIFT
NÜSSIG, BUTTRIG, BLUMIG

AB 250G 100G PREIS 22.90



IRISCH HEREFORD -SALZRIND
RIB EYE
MINIMUM 4 WOCHEN TROCKEN GEREIFT
WÜRZIG

AB 250G 100G PREIS 16.90



DEUTSCHES RIB EYE
MINIMUM 4 WOCHEN TROCKEN GEREIFT

AB 250G 100G PREIS 16.90

DRY AGED BEEF

US BLACK ANGUS STEAK

IN VAKUUM GEREIFT 200G 300G 400G
MAGER, FLEISCHGENUSS 28.80 36.80 44.80



BLOCKHAUS STEAKS

200G 300G
RUMPSTEAK 28.80 35.80
ENTRECÔTE 35.80



GERNE SERVIEREN WIR UNSERE STEAKS ALS SURF & TURF
MIT 3 BLACK TIGER GARNELEN ZZGL. 8.80

WÄHLEN SIE GRATIS DAZU EINE BEILAGE UND EINE SOSSE AUS.

BEILAGEN

POMMES FRITES, GUSTO BRATKARTOFFELN,
FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM,
MEDITERRANES GEMÜSE, BASMATIREIS

EXTRA BEILAGE 4.40

SOSSEN

GRÜNE PFEFFERRAHMSOSSE, BBQ DIPP
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER

EXTRA SOSSE 2.80

WASSERSTEINGRILL

SPAGHETTI

“VERDURA” - MIT MEDITERRANEM GEMÜSE
UND FRISCHEN KRÄUTERN UND PARMESAN 15.80

“RODEO” - MIT STEAKSTREIFEN VOM US BLACK ANGUS,
MEDITERRANEM GEMÜSE UND PIKANTER PFEFFERRAHMSOSSE 19.80

“ALLA BUSARA“ - MIT SCAMPI VOM LAVASTEINGRILL,
MEDITERRANEM GEMÜSE, PESTO, CHILI UND KNOBLAUCH 21.80

SALATE

MIT LECKERSTER PETERSILIENVINAIGRETTE

BUNTER SALAT 5.50

“VEGETARIA” - MIT FETAKÄSE UND EINGELEGTEM
MEDITERRANEM GEMÜSE 16.80

“SUPRÊME” - MIT MAISHÄHNCHENBRUST SUPRÊME 17.80

“SALMO” - MIT GEGRILTEM LACHS 19.80

“GUSTO” - MIT STEAKSTREIFEN VOM US BLACK ANGUS 19.80

“ADRIA” - MIT GEGRILLTEN GAMBAS 21.90

FISCH

3 GAMBAS UND LACHSFILET VOM LAVASTEINGRILL
MIT KNOBLAUCH UND CHILI,
MEDITERRANEM GEMÜSE UND BASMATIREIS 26.80

DESSERT

EIS AUS EIGENER MANUFAKTUR

TIRAMISU GUSTO MIT WALDBEEREN 7.80

SAISON BROWNIES MIT GUSTO NUSSEIS 8.80

SAFRANPALATSCHINKEN MIT VANILLEEIS
UND WALDBEERENSOSSE 9.80



KUGEL GUSTOEIS 2.50

PREMIUM STEAKHOUSE