

SARAH'S

— RESTAURANT —



BEISPIEL

BEILAGEN

- Extra breite Steakhouse Fries  fünf
- Süßkartoffelfries  sechs
- Ofenkartoffel | Sour cream ^g fünf
- Mediterranes Grillgemüse  sechs
- Knoblauchbrot ^a fünf
- Krautsalat Sarahs# ^g sechs

DIPS

- Trüffelmayo ^g zwei
- Avocadodip zwei
- Sour Cream ^g ein
- Chilli Mayo ^g ein
- Limonenmayo ^g ein
- BBQ-Dip zwei

STARTER

CAPRESE

Büffelmozzarella | schöne Tomaten | grünes Pesto ^g zwölf

CARPACCIO AUS ARGENTINISCHEN RINDERFILET

Marinade aus kaltgepresstem Olivenöl | Meersalzflocken
Zitronensaft | Grana Padano Flakes | Pinienkerne ^{g,2} fünfzehn

GEGRILLTER OKTOPUS

Gegrillte Kartoffelscheibe | Meersalzflocken
Zitrone | Limonen-Mayonnaise neunzehn

VITELLO TONNATO SARAHS#

zarter Kalbsrücken gegrillt lauwarm | Thunfischcreme
junger Ruccola | Kressen | frischer Pfeffer ² siebzehn

GEGRILLTE AVOCADO

gegrillte Strauchtomate | Wildkräuter | Gurkenstreifen
Zitrone | grünes Pesto vierzehn

TOMATENCREMESUPPE- HAUSGEMACHT ^g

fünf

BOWL

FRISCHE SALAT-BOWL GLÜCK IN DER SCHALE SERVIERT

knackiger gemischter Salat mit Rohkost, leckerem Hausdressing und vielen weiteren Zutaten – lass einfach deinen Bauch entscheiden.

EINFACH

Salat | Hausdressing

sechs

PILZKOPF

Salat | gegrillte Champignons | Nüsse | Rauke
Hausdressing | Kräuterschmand ^{eg}

vierzehn

FEDERVIEH

Salat | krosse Hähnchenbrust | Avocado |
Grano Padano-Flakes ^{g,a}

sechzehn

MAGERE HÜFTE

Salat | Rauke | zarte Tranchen von der Rinderhüfte
Grana Padano Flakes | grünes Pesto | Hausdressing ^g

einundzwanzig

MEDITERRAN

Salat | Grillgemüse | Fetakrümel
Balsamico-Olivenöl ^g

fünfzehn

WILDE GARNELE

Salat | Wildkräuter | Wildfanggarnele 4x
Zitrone | Baconchips ²

zwanzig

Die Salate servieren wir auf Wunsch mit frischem Hausbrot ^a
Unser Hausdressing ist Vegan , Glutenfrei, Laktosefrei

BURGER

100%RINDFLEISCH – 100% SAFTIG – 100%HAUSGEMACHT

knackiger Salat, rote Zwiebeln, schöne Tomaten
und unser Geheimnis – die Sauce

– unser Fleisch wird medium gegrillt so dass es zart und saftig bleibt –
– auf Wunsch mit gluten-frei- Brötchen oder Brotlose-(Kunst) –

KLASSIK

170gr. Beef | Cheddar | rote Zwiebel | Tomate
Gewürzgurke | Salat | die Sauce

elf

IRISH-PUB

300gr. Beef | Irish Cheddar | Bacon | karamellisierte Zwiebeln
Salatblatt | BBQ-Sauce

siebzehn

CALIFORNIA

170gr. Beef | Cheddar | gegrillte Avocado | Tomate
Rote Zwiebel | Salat | Avocado-Creme

fünfzehn

ALMRAUSCH

170gr. Beef | Bergkäse | Bacon | Rösti | Spiegelei
Salat | die Sauce

sechzehn

BLUE CHEESE

170gr. Beef | Gorgonzola | Jalapeno | rote Zwiebel
Tomate | Chili-Mayo

vierzehn

PHILY-CHEESE-STEAKBURGER

170gr. Hüftstek | Parmesan | karamellisierte Zwiebeln
Jalapeno | Tomate | Rauke

neunzehn

CRISPY CHICKEN

160gr. Hähnchenbrust | Irish-Cheddar | rote Zwiebel
Tomate | Rauke | die Sauce

vierzehn

BBQ -PULLED PORK

200gr. Smoked BBQ-Pork | Krautsalat | karamellisierte Zwiebel
Irish-Cheddar | Gewürzgurke | Salatblatt

achzehn

TRÜFFELKIND

170gr. Beef | Grano Padano | Rauke
gegrillte Champignons | Trüffelcreme

sechzehn

Allergene: Alle Burger enthalten g,a,j,2

STEA KS

PRIME BEEF , MEERSALZ, PFEFFER, FRISCHE BUTTER, HÖLLISCHE HITZE,

nicht mehr und nicht weniger, um den reinen Fleischgeschmack auf Ihren Teller zu bringen!

– In der Gusseisenpfanne serviert –

HÜFTSTEAK

200gr.zartes, nahezu fettfreies Fleisch neunzehn
Würzig-kernig im Geschmack

RUMPSTEAK

250gr. der Klassiker! dreieundzwanzig
Außen kross innen zart und fettarm

RIB-EYE STEAK

300gr. von Fleischkennern besonders geschätzt! achtundzwanzig
Seine Marmorierung und das typische Fettauge machen dieses Steak besonders zart, saftig und reich an Geschmack

BEEF FLANKSTEAK

250 gr. Premium Cut vom Bauchlappen zweiundzwanzig
Zart, herb und aromatisch im Geschmack.

BEEF-WAVE

Zartes Rind am Eisen-Schwert gegrillt zweiundzwanzig
Grillgemüse | grünes Pesto

UND DAZU

BEILAGEN

Extra breite Steakhouse Fries 	fünf	Trüffelmayo ^g	zwei
Süßkartoffelfries 	sechs	Avocadodip	zwei
Ofenkartoffel Sour cream ^g	fünf	Sour Cream ^g	ein
Mediterranes Grillgemüse 	sechs	Chilli Mayo ^g	ein
Knoblauchbrot ^a	fünf	Limonenmayo ^g	ein
Krautsalat Sarahs# ^g	sechs	BBQ-Dip	zwei

DIPS

FISCH & CO

POKE BOWL LACHS

Reis | frisches Gemüse | Lachs | Avocado | Sesam neunzehn
Kräuter | Käuterschmand ^g

GARNELENPFANNE

Wildfang Garnelen | Knoblauch | Olivenöl | frische Kräuter zwanzig
In der Gusseisenpfanne serviert mit Hausbrot ^{b,a}

FISCHMIX

Fischfilets | Grillgemüse | Knoblauchbrot sechszwanzig
In der Gusseisenpfanne serviert ^a

FRITTIERTE SARDELLEN

Frische Sardellen | Limette | Salz auf der Haut achtzehn
Kirschtomaten-Rauke-Salat ^a

GRÜNE KÜCHE

GRÜNE KÜCHE- VEGAN & VEGETARISCH MIT FRISCHEN ZUTATEN

FALAFEL BOWL

Falafel Bällchen | Hummus | Avocado siebzehn
Rohkostsalate | Nüsse | Reis | gepuffter Quinoa ^{a,e}

NATURMÄDEL-BURGER

Herzhafter Pflanzenbratling | schöne Tomaten dreizehn
Rauke | Avocado-Creme ^a

HALLOUMI GRILL-BURGER (VEGETARISCH)

Halloumi-Grillkäse | Oliven | Rauke | Tomate vierzehn
rote Zwiebeln | gegrillte Aubergine | Kräuterpesto ^{a,g}

UND DAZU

BEILAGEN

Extra breite Steakhouse Fries 	fünf
Süßkartoffelfries 	sechs
Mediterranes Grillgemüse 	sechs

SÜSSMÄULCHEN

SCHOKOKÜCHLEIN

Eis | Karamellsoße ^{a,g,11,c}

neun

CHURROS

Schokodip | exotische Früchte ^a

neun

PANACOTTA

Mango | Passionsfrucht ^a

acht

KÄSEPLATTE

3erlei Biobauern-Käse | Butter

Feigensenf | Brot ^a

vierzehn

GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

Espresso

2,20€

Kaffee

3,20€

Capuccino ^a

3,60€

Latte Macchiato ^a

3,90€

Heiße Schokolade ^a

3,90€

Chai Latte ^a

3,90€

Tee diverse Sorten

2,90€

GETRÄNKE

BIERE

Meckatzer Weiss Gold

0,3l | 3,90€

0,5l | 4,20€

Bitburger Pils

0,3l | 3,90€

0,5l | 4,20€

Bitburger Pils Alkoholfrei

0,3l | 3,90€

Erdinger Weißbier

0,5l | 4,20€

Erdinger Weißbier dunkel

0,5l | 4,20€

Erdinger Weißbier Alkoholfrei

0,5l | 4,20€

Erdinger Kristall

0,5l | 4,20€

Russ

0,5l | 4,10€

Radler

0,3l | 3,90€

0,5l | 4,10€

Colaweizen

0,5l | 4,10€

WASSER UND SÄFTE

Tafelwasser prickelnd

0,3l | 2,90€

0,4l | 3,50€

Gerolsteiner Medium | Naturell

0,5l | 4,70€

Johannisbeerschorle

0,3l | 3,40€

0,4l | 4,20€

Apfelschorle

0,3l | 3,40€

0,4l | 4,20€

GETRÄNKE

EISTEE

Unser hausgemachter Eistee
Pfirsich ,Wildberry oder Limette –Minze 0,5l | 5,50€

LIMONADEN

Fritz-Limo-Honigmelone 0,33l | 4,10€

Fritz-Limo-Apfel-Kirsch-Holunder 0,33l | 4,10€

CocaCola | light ^{111,9} 0,3l | 3,30€ 0,4l | 4,30€

Orangenlimonade 0,3l | 3,30€ 0,4l | 4,30€

Zitronenlimonade 0,3l | 3,30€ 0,4l | 4,30€

MezzoMix ⁹ 0,3l | 3,30€ 0,4l | 4,30€

Schweppes Tonic | Lemon ¹⁰ 0,2l | 3,20€

Jugendgetränk | Himbeere 0,3l | 2,90€

COCKTAILS

CAIPIRINHA

Cana Rio Chacaca | Rohrzucker | Limetten 8,70€

MOCHITO

Rum 3j. | Minze | Limette | Zucker | Soda 8,80€

PINA COLADA

Kokossirup | Dark Rum | Sahne | Ananssaft 8,50€

MARTINI COCKTAIL

Dry Vermouth | Bombay Gin | Grüne Oliven 9,80€

LONGDRINKS

WHISKY COLA

Jack Daniels | Cola 9,70€

GIN TONIC

Bombay Gin | Tonicwater 9,80€

WODKA LEMON

Absolut Wodka | Bitter Lemon 8,90€

RUM COLA

Havana Club | Cola 8,90€

APERITIFS

Hugo | Prosecco 7,20€

Prosecco 0,10l | 4,90€

Aperol Spritz | Wein 7,40€

Campari Soda | Orange 7,20 €

Lillet Rose | Wild Berry 7,40 €

LIKÖRE

Ramazotti | Averna 4cl | 4,60€

Sambuca 4cl | 4,60€

Baileys 4cl | 4,60€

SPIRITUOSEN

Grappa di Chardonnay 2cl | 4,70€

Williams | Bodensee 2cl | 4,80€

Obstler | Bodensee 2cl | 4,80€

WEINE

OFFENE WEINE

WEINSCHORLE

Rot | Weiß | Rosé

1/4l | 4,90€

WEINGUT CLEMENS HENDRIKS

Müller Thurgau | Nonnenhorn

1/8l | 3,90€ 1/4l | 7,20€

CANTINA SACHETTO

Villa Santa Flavia – Pinot Grigio | Italien

1/8l | 3,60€ 1/4l | 7,20€

MARQUES DE RISCAL

Rioja Rosado | Spanien

1/8l | 3,60€ 1/4l | 7,20€

MONTE PIETROSO

Primitivo Puglia | Italien

1/8l | 3,80€ 1/4l | 7,40€

FLASCHENWEINE

WEISS

WEINGUT SCHMIDT BODENSEE

Weißburgunder 2018

Zarte fruchtige Noten mit viel Finesse,
ein eleganter Burgunder mit zartem Abgang.

42€

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER PFALZ

Riesling 2019

Intensive Fruchtaromen mit animierender Säure.

45€

WEINGUT BRÜNDLMAYER NIEDERÖSTEREICH

Grüner Veltliner Lössterrassen 2019

Mineralische Noten gepaart mit
angenehmen Frucht und Säurespiel.

32€

WEINGUT ALOIS LAGEDER SÜDTIROL

Chardonnay D.O.C. 2019

Feinfruchtige sortentypische Aromatik mit lebhafter Säure.

38€

WEINGUT ALOIS LAGEDER SÜDTIROL

Chardonnay D.O.C. 2019

Feinfruchtige sortentypische Aromatik mit lebhafter Säure.

38€

FLASCHENWEINE

ROSÉ

CHATEAU MIRAVAL PROVENCE

Studio by Miraval 2019

Typischer Rosé aus der Provence,
ein Oscarverdächtiger Rosé.

42€

ROT

WEINGUT KRESS BODENSEE

Cuveé Noir 2018 (Spätburgunder, Cabernet Sauvignon)

Angenehme Rotweincuveé
mit mittelschwerer Tanninstruktur.

45€

WEINGUT SALZL BURGENLAND

Cuveé Classic Rot 2018 (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Eleganter Rotwein mit Dunkelbeeriger Aromatik
und starken Tanninen.

38€

WEINGUT FALESCO LAZIO

Tellus Syrah IGP 2018

Kräftiger Rotwein mit Kräutriger Aromatik
gepaart mit festen Tanninen.

48€

CHÂTEAU PIERRAIL BORDEAUX

Bordeaux Rouge 2017(Merlot, Cabernet Sauvignon)

Typischer Bordeaux Rouge mit kräftigen Röstaromen.

54€

SCHAUMWEINE

CAVA

Bodegas Villa Conchi | Penedes

42€

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier La Cuvee Brut

89€

SARAH'S
— RESTAURANT —