

SPEISE KARTE

Herzlich Willkommen

MÄNNER  METZGER
TREFFPUNKT FÜR GENIESSER EST. 2015 FLEISCHVERKAUF & FLEISCHBISTRO

Stand August 2020

• SPEISEN •

{ saisonal & regional }

Vorspeisen

Klare GAZPACHO* Crostini	6,-
Gebratener PULPO* Mojo Verde Focaccia	14,-

Hauptspeisen

Geröstete RINDERFILETSTREIFEN* Humus Paprika	19,-
Gebratene PERLHUHNBRUST* Pfifferlingsrisotto Parmesan	13,-

Beilage der Saison

MELONENSALAT* Feta	6,-
------------------------------	-----

Dessert

TOPFEN-EIS* Zwetschenjus Crumble	6,-
----------------------------------------------	-----

Gut zu wissen:

Fast alle Gerichte bieten wir abzüglich 2 Euro auch als kleine Portion an!

• SPEISEN •

{ Vorspeisen }

Hausgemachtes FOCACCIA*³ Oliven Guacamole Kräuterbutter	6,-
BEEF TEA* Nussbutterschaum	6,-
SCHINKEN- & WURSTSPEZIALITÄTEN*^{2,6} vom LiVar Schwein	7,-
JAMON IBÉRICO BELLOTA vom spanischen Pata Negra Schwein	7,-
BURRATA* (Veggie) Ochsenherztomate Oliven	10,-
TATAR* „klassisch“ zum Selberanrichten Focaccia	15,-
OTTO GOURMET TAPAS*^{2,3,6} ideal zum Teilen - für 2 oder mehr Focaccia Sardinen Schinkenvariation Oliven Guacamole	16,-

{ Hauptspeisen }

CAESARS SALAD*² Parmesan Croutons LiVar Coppa mit 3 Garnelen⁶ oder Perlhuhn Brust oder Rinderfiletstreifen	12,- 19,-
Morgan Ranch WAGYU BEEF BURGER*^{1,11} US Beef Brisket Bacon-Jam Pommes Frites	18,-
IRISH HEREFORD PRIME OCHSENBACKE*² Rahmwirsing Speckkartoffel	18,-
KABELJAU CATCH 66° „Finkenwerder Art“*² Krabben Speck Spinat Kartoffeln	28,-

Wir machen euch den

Tisch voll!

Probiert die Gerichte des MännerMetzgers:

Vorspeisenvariation
Hauptgang mit Fleisch & Beilagen
Dessert

ab 4 Personen ab **59 Euro** pro Person

***Liebe Gäste**, soweit ihr von Allergien betroffen seid, sprecht uns bitte an. Wir geben gerne Auskunft & stellen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

• SPEISEN •

{ OTTO GOURMET Fleischkompetenz }

US Beef von der Morgan Ranch	Irish Hereford Prime Beef	Filet Tenderloin
RUMPSTEAK STRIP LOIN aus dem hinteren Rücken eines der begehrtesten Stücke erkennbar am Fettrand ca. 200 g 22,- ca. 300 g 33,-	TERES MAJOR Petite Tender oder Metzgerstück aus der Schulter zart wie Filet, kräftig im Geschmack ca. 150 g 8,- ca. 300 g 16,-	liegt unter dem Rückenmuskel DAS beliebteste Fleischstück zart, mager & mild BOTSWANA BEEF ca. 150 g 15,- ca. 250 g 25,-
RIBEYE STEAK ENTRECÔTE aus dem vorderen Rücken kräftig marmoriert sehr saftig & aromatisch ca. 350 g 38,-	RIBEYE STEAK ENTRECÔTE „Dry-Aged“ aus dem vorderen Rücken am Knochen trockengereift intensiv & aromatisch ca. 250 g 27,- ca. 350 g 38,-	IRISH HEREFORD PRIME BEEF ca. 150 g 21,- ca. 250 g 35,-
		MORGAN RANCH US BEEF ca. 150 g 25,- ca. 250 g 41,-

{ Surfer Style }

Bestell' zu Deinem Steak die Garnele(n) Deiner Wahl:

Rot-Garnele * ⁶ aus Wildfang, ohne Kopf, easy peel	3,-/Stk
Gamba Carabiniera * ⁶ rote Tiefseegarnele, Wildfang, festes Fleisch, nussig-mildes Aroma	10,-/Stk

Gargrade im Überblick

rare (45 - 50 °C)rasch angebraten, innen roh und kühl
medium (54 - 56 °C) rosa-rot und warm
well done (60 °C +) durchgebraten und heiß

• SPEISEN •

{ BEILAGEN }

Wähle Deinen Liebling zum Steak

Kartoffel & Co	Gemüse	Salat
Drilling * ² 5,- Speck Schmand	Blattspinat * 4,- mit gerösteten Pinienkernen	Caesars Salad * ² 4,- Panko Parmesan
Pommes Frites ¹ 3,- mit Trüffel & Parmesan ² 7,-	Zucchini * ³ 5,- Feta Asche	Cole Slaw * 4,- hausgemachter Weißkrautsalat
Süßkartoffel Fritten ^{1,3} 5,-	Aubergine * 6,- Tomate Humus	Wildkräutersalat * 4,- mit Balsamico-Dressing

Saucen

Sauce Béarnaise * 3,- Estragon Kerbel	Kräuterbutter * 2,- hausgemacht Zitrus	Thymian-Schalottenjus * 5,- klassisch - 72 Stunden reduziert
---------------------------------------------------	----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

***Liebe Gäste**, soweit ihr von Allergien betroffen seid, spricht uns bitte an. Wir geben gerne Auskunft & stellen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

• GETRÄNKE •

{ Softdrinks }

Kola & Co.

fritz-kola ^{1,3} 0,33 l Flasche	3,-
fritz-kola zuckerfrei ^{1,3,4} 0,33 l Flasche	3,-
fritz-orangenlimonade ^{3,6} 0,33 l Flasche	3,-
fritz-spritz bio-apfelsaftschorle 0,33 l Flasche	3,-
fritz-spritz bio-rhabarbersaftschorle 0,33 l Fl.	3,50
Bubbly Matcha Limette ^{*4,6} (vegan) 0,33 l Fl.	4,-

Wasser

Gerolsteiner Wasser , Flasche, naturell oder medium 0,25 l / 0,75 l	2,50 / 6,50
-------------------------------------------------------------------------------	--------------------

Kaffee & Tee

Kaffee ¹⁰	2,50
Espresso ¹⁰	2,50
Tee - verschiedene Sorten	2,50

{ Biere }

Deutsche Bierbraukunst

Tegernseer Hell [*] 0,33 l Flasche	3,50
ein wahrlich uriges Bier aus einer der ältesten Brauereien Bayerns	
Rothaus Tannenzäpfle [*] 0,33 l Flasche	3,50
einzigartig würziger und zugleich frischer Geschmack aus dem Hochschwarzwald	
Bolten Alt [*] 0,33 l Flasche	3,50
voller, aromatischer Altbiergeschmack mit fein-süffiger Hopfennote - ohne jedoch herb zu werden - aus Korschenbroich	
Mühlen Kölsch [*] 0,33 l Flasche	3,50
für viele das Beste seiner Art mit süffigem Geschmack nach historischem Familienrezept in der Malzmühle direkt in Kölns Zentrum auf dem Heumarkt gebraut	
Rossberger Bier [*] 0,25 l Glas / 1 l Flasche	3,- / 11,-
aus der Region, naturbelassen, nicht filtriert, nicht pasteurisiert - Bier aus reiner Handarbeit entstanden	
Benediktiner alkoholfrei [*] 0,33 l Flasche	3,50
Benediktiner Weissbier [*] 0,33 l Flasche	3,50
vollmundiger Geschmack mit fruchtigen Akzenten und gleichmäßiger Hefetrübung gebraut nach 400 Jahre alter Tradition im Benediktiner-Kloster Ettal (Bayern)	
Bitburger alkoholfrei [*] 0,33 l Flasche	3,-
Bitburger [*] 0,33 l Flasche	3,-
vollendeter hopfenbetonter Pilsgenuss kombiniert mit Leichtigkeit und Eleganz aus der Eifel	
Gösser NaturRadler [*] 0,33 l Flasche	3,50
vollmundiges Gösser und natürlicher Zitronensaft fügen sich zu einem einzigartigen Durstlöcher mit harmonischem Geschmack ohne künstliche Zusatzstoffe	

• GETRÄNKE •

{ offene Weine }

Prickelnd

Jochen Dreissigacker Riesling Deutscher Sekt ^{12*} 2017 Rheinhessen, trocken 0,15 l / 0,75 l	6,50 / 32,-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

Weiss

Jochen Dreissigacker Weißburgunder ^{12*} Rheinhessen, ökologisch, kompakte Fruchtaromen 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l / 1,5 l ...	3,50 / 7,- / 24,- / 48,-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

Markus Pfaffmann Grauburgunder [*] Pfalz, trocken, klar & feinsaftig, belebend & frisch 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l	3,- / 6,- / 16,-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

Josef Rosch Leiwener Klostersgarten Riesling [*] Mosel, Kabinett, viel Frucht, zarte Süße, tolle Balance. 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l	4,- / 8,- / 29,-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

Rot

Markus Schneider Blackprint ^{12*} Pfalz, Cuvee aus hochreifen Trauben, süffig 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l	4,- / 8,- / 29,-
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

Friedrich Becker Guillaume Pfalz, Rotweincuvée, betörend, intensive Frucht, Spaß-Wein 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l	4,- / 8,- / 29,-
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

{ Aperitif & Digestif }

Aperitifs

Aperol Spritz ^{3,13*} 0,2 l	6,50
Gin Tonic ^{13*} mit Nordés Atlantic Galician Gin & Schweppes Tonic Water 0,25 l	6,50
Martini Bianco [*] 0,04 l	4,50

Digestifs

Ramazotti ^{13*} 0,04 l	4,50
Oliver Zeter , Grappino [*] Tresterbrand aus Sauvignon Blanc Trauben 0,02 l	6,50
Reisetbauer Edelbrand [*] verschiedene Sorten 0,02 l	6,50

***Liebe Gäste**, soweit ihr von Allergien betroffen seid, spricht uns bitte an. Wir geben gerne Auskunft & stellen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung. Alle Weine und ähnliche Getränke enthalten Sulfite.

{ Öffnungszeiten }

Bistro

mittwochs bis donnerstags 12:00 bis 15:00 Uhr und 17:30 bis 21:30* Uhr
freitags und samstags 12:00 bis 15:00 Uhr und 17:30 bis 22:00* Uhr

*letzte Bestellung

Metzgertheke

mittwochs bis samstags durchgehend von 11:00 bis 21:30 Uhr

Bitte telefonisch reservieren unter 0 24 52 - 37 42!

{ ZUM GUTEN SCHLUSS }

Zusatzstoffe

- | | | | |
|----------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1 mit Phosphat | 4 mit Süßungsmitteln | 7 mit Geschmacksverstärker | 10 coffeinhaltig |
| 2 mit Konservierungsstoff | 5 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwärzt | 11 mit Alkohol |
| 3 mit Farbstoff | 6 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Milcheiweiß | 12 geschwefelt |
| | | | 13 Chininhaltig |

Feedback

Sagt uns eure Meinung!

Euch liegt etwas auf dem Herzen? Ihr habt Grund zur Kritik? Dafür haben wir immer ein offenes Ohr. Bitte sprecht direkt unseren Service an, füllt unsere Feedback-Karte aus oder schreibt uns eine E-mail an: info@maennermetzger.de
Auch gerne, wenn es euch gefallen hat, und das Essen geschmeckt hat! Natürlich freuen wir uns auch über Bewertungen bei:

