

Insalata di polpo alla Catalana € 19,8

Vitello tonnato – fettine di vitello, tonno fresco, salsa tonnata e capperi € 20

Baccalà mantecato su crema di scampi e bruschettine € 19,8

Acciughe pugliesi Lampara “Don Tonino” e acciughe del Mar Cantabrico “Nardin” servite con formaggio “Brillat-Savarin”, pomodorini Confit e pane di Altamura € 21

Crème brûlée al formaggio di capra con tartufo nero e pane ciabatta tostato € 21

Cervella di vitello frita dorata su crema di patate e mirtilli rossi € 18,5

Eggentaler’s manzo lessato in agro – Picanha, verdure e cipolla di Tropea in agro, salsa verde, rafano € 18



Zuppetta di pesce al cocco e lime, leggermente piccante € 19,5

Tagliolini al nero di seppia con gamberi, calamari, verdure e zafferano € 21

Tagliatelle fatte in casa con ragù di bue stufato € 18

Risotto ai finferli freschi e gorgonzola dolce € 20



Tonno del mediterraneo grigliato su carbonella su insalatina di finocchi, cetriolo e pompelmo rosa € 36

Eggentaler’s Polpette di vitello con purè di patate € 26,5

Tartara di manzo delle Alpi (220 gr) con burro e pane tostato € 34,5

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Su certi atti proposti usiamo anche prodotti provenienti dall'UE e da paesi extra UE

Coperto € 2,50

Rib Eye Steak - Scozia 300g / 500g

Il famoso roastbeef con "l'occhio, che regala alla carne il suo sapore unico
38 € / 59 €

Tomahawk Steak – short bone - Südtirol

a partire da ca 900g per 1 o 2 persone

Il Tomahawk con l'osso corto, raffinata marmorizzazione, rende questa carne saporita e gustosa

Comunicateci la pezzatura approssimativa a Voi più gradita

je 100 g 10 €

Eggentaler's Beef-Wagyu-Burger

200gr di carni di manzo selezionate tritate, raffinato con Wagyu, tartufo nero, formaggio affumicato, pancetta di Colonnata, cipolla croccante e chutney di peperoni, servito con pane ai semi Chia, patate „Steakhouse“ e mayonnaise al tartufo

27 €

Strip Steak "Top prime Beef" – Canada - 400 g

Entrecote' di manzo "Black Angus" canadese, tenero e gustoso con un sapore di brace
46,5 €

T-Bone Steak "Dry Aged " - Italia

a partire da ca 800g per 1 o 2 persone

T-Bone Steak di allevamento italiano con una maturazione minima di 50 giorni.

Comunicateci la pezzatura approssimativa a Voi più gradita

je 100 g 10 €

Filetto di manzo "Top prime Beef" – Canada - 250 g

Filetto black angus alla griglia servita con salsa Bernese
44 €

I nostri contorni:



Insalatina valeriana, semi di zucca, grana e dressing al miele e senape Dijon € 6,5

Asparagi verdi grigliati su carbonella € 10

Patate novelle al forno con rosmarino € 6,5

Purè di patate € 6

Salsa Bernese € 5

Vi informiamo che non proponiamo una cottura prolungata, che pregiudica la qualità del prodotto

Feiner Oktopus-Salat „Catalana“ € 19,8

Kabeljaumousse „baccala mantecato“ auf Scampifond mit Bruschettabrot € 19,8

Vitello tonnato – rosa gebratene Kalbsscheiben, frischer Thunfisch, feine Thunfischcreme, Kapern € 20

Lampara Sardellen “Don Tonino“, Cantabricum Sardellen “Nardin“
serviert mit „Brillat- Savarin“- Weichkäse, Confittomaten und Altamura-Brot € 21

Creme Brûlée vom Ziegenfrischkäse, schwarzer Sommertrüffel und Ciabatta-Brot € 21

Kalbshirn gebacken mit Kartoffelschaum und hausgemachter Preisselbeermarmelade € 18,5

Eggentaler’s saures Rindfleisch – Tafelspitz, Wurzelgemüse, Tropeazwiebel, Kräutersauce, Meerrettich € 18



Limetten-Kokos-Fischsuppe, leicht pikant € 19,5

Tintenfisch-Bandnudeln mit Garnelen, Calamari, Rohgemüse und Safran € 21

Hausgemachte Eierbandnudeln mit würzigem Ochsenragout € 18

Risotto mit frischen Pfifferlingen und mildem Gorgonzola € 20



Mediterranes Thunfisch-Steak am Holzkohlengrill kurz angebraten mit Fenchel, Gurke und Pampelmuse € 36

Eggentalers „Fleischkräpfen“ vom Kalb mit Kartoffelpüree € 26,5

Würziger Tartar vom Alpenrind (220 g) mit Toastbrot & Butter € 34,5

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne mündliche und schriftliche Infos. Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Bei gewissen Gerichten verwenden wir Produkte aus der EU und Nicht-EU.

Gedeck € 2,50

Rib-Eye Steak – Schottland - 300 g / 500 g

Saftig zart, mit würzigem und leicht salzigem Geschmack

38 € / 59 €

Tomahawk Steak- short bone – Südtirol -

ab ca. 900 g für 1 oder 2 Personen

Das Tomahawk am kurzem Knochen gegrillt, mit feiner Fettmarmorierung und saftigem Geschmack

Bitte teilen Sie uns mit, wie groß ungefähr Ihr Tomahawk Steak sein darf

je 100 g, 10 €

Eggentalers' Beef-Wagyu-Burger

200 g Steak-Hackfleisch mit Wagyu verfeinert, schwarzer Trüffel, Räucherkäse, Colonnata-Bauchspeck, knusprige Zwiebel, Peperonichutney serviert im Chiasamen Brot, Steakhousekartoffeln und Trüffelmayonnaise

27 €

Top prime Beef Strip Steak – Kanada - Steak 400 g

Rumpsteak vom kanadischem Black Angus Rind, mit feiner Fett-Marmorierung saftig und zart

46,5 €

T-Bone Steak “Dry Aged “- Italien -

ab ca. 800 g für 1 oder 2 Personen

Unsere Top T-Bone Steaks von italienischer Züchtung mit mindestens 50 Tagen Reifelagerung

Bitte teilen Sie uns mit, wie groß ungefähr Ihr T-Bone Steak sein darf

je 100 g, 10 €

Top prime Beef Filet – Kanada - 250 g

Black Angus Filet vom Grill serviert mit Sauce Bernaise

44 €

	Unsere Beilagen: Vogelesalat mit Kürbiskernen, Parmesanspähen und Senf-Honig dressing € 6,5
	Grüner Spargel vom Holzkohlengrill € 10
	Kleine Bratkartoffeln mit Rosmarin € 6,5
	Kartoffelpüree € 6
	Sauce Bernaise € 5

Wir weisen darauf hin, dass zu stark durchgebratene Steaks an Qualität und Geschmack verlieren