



BISTRO GERICHTE

Salat „Vis a Vis“ Vegetarisch	9,90
Grober gemischter Marktsalat mit Gurken, Karotte, Tomate, roter Zwiebel, Sprossen Croutons, Körnern und Balsamico-Dressing	
Mit Hühnerbrust	12,70
Mit Calamari	12,90
Classic Caesar-Salat e)	
Caesar-Dressing, Speck, gehobeltem Parmesan & Croutons.	9,90
Mit Hühnerbrust	12,90
Low-Carb Fitness-Salat 2)	12,50
Grober Marktsalat mit cremigen Dressing, Gurke, Tomate, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, roter Zwiebel, Sprossen, Kräutern und Sweet Chili Hühnerbrust	
Thuna-Salat	11,90
Marinierter Thunfisch, gekochtes Ei, Blattsalat, Dijon- Senf-Honig-Vinaigrette, Croutons, Tomate, Gurke Frühlingslauch und Oliven	
Ofenkartoffel	9,90
Kräuter-Quark & Gemischter Salat	
+ Grillgemüse	10,80
+ Champignons & Speck	10,90
Schnitzel Wiener Art	12,90
Steinleitner's Schweinerücken Lauwarmer Kartoffelsalat & Blattsalat	
VIS A VIS - Burger	12,90
230 g Rindfleisch mit Tomaten, Käse, roter Zwiebel und Wedges	



Hauptgerichte

Gnocchie) mit gebratenen Champignons, Speck, und gehobeltem Parmesan (auch vegetarisch möglich)	10,50 9,90
Pappardelle Maré Frische Pappardelle mit geröstetem Knoblauch Cocktailtomaten , frischem Rucola Garnelen und Parmesan	13,90
Risotto Vis A Vis Saisonal wechselndes Risotto +Rinderfiletstreifen	12,90 17,90
Gegrilltes Lachs Filet Blattsalat geschmorten Cocktailtomaten geschwenkten Rosmarinkartoffeln	17,90
Gratinierter milder französischer Ziegenkäse mit Honig, Tomaten Chutney, Knoblauchbrot, Mandeln, Weintrauben Rucola	14,90
Böflamott 200gr vom heimischen Biorind 12 Stunden gegart, Rotweinsauce, Kartoffel-Trüffel- Püree, Essiggemüse	21,90
Iberisches Schweinefilet Chorizo-Risotto, Tomaten Dattel-Chutney	19,90

Haupt- & Bistrogerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.
Hierbei werden 2,00€ weniger berechnet.



Vorspeisen

*Kleine feine Steakhouse-Vorspeisen
zu den wir einen Brotkorb reichen.*

Tomaten-Cremé Suppe mit Rucola-Pesto	klein	3,50
	groß	4,90
Beef Tatar vom Rinderfilet	klein	9,50
mit roter Zwiebel, Kapern, Schnittlauch und Brotchips	groß	16,90
Vitello Tonnato vom Kalb in Thunfischsauce, Kapern, Schmortomate, Brotchips und Rucola		9,90
Echter Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio, Rucola-Pesto und 8 Jahre altem Balsamico		9,50
Carpaccio vom Rinderfilet		11,50
Limetten-Olivenöl-Marinade Rucola und gehobelten Parmesan, Balsamico		

Vorspeisen / Beilagen Salate

Beilagen Salat „Classic“	4,50
Gemischte Blattsalate mit Balsamico-Dressing	
Beilagen Salat „Vis a Vis“	4,90
Unser Salat „Vis a Vis“ in Kleinformat	
Beilagen Salat Caesar	4,90
gehobeltem Parmesan und Croutons	



STEAKS

US-Hüftsteak	250 gr	22,50
Aus Omaha-Nebraska	200 gr	19,50
Argentinisches Rinderfilet	250g	27,90
Das edelste Stück vom Rind, mager, geschmackvoll, zart.	200 g	23,60
New Zealand Rib Eye	300g	27,50
Dieses Stück Fleisch erhält seinen typischen und besonderen Geschmack durch den hohen Fettanteil	400g	35,90
Black Angus Strip Loin	300 gr	27,90
Aus Chile, als New-York Cut Style geschnitten (mit Fettdeckel)	400 gr	35,40
Frischer Sashimi-Thunfisch	200 gr	18,50
Halb roh serviert.		

Gegrillter Canadianischer Hummer

1/2 Stück 29,90

1 Ganzer 58,90

Unsere Hummer wird mit einer Kruste aus getrockneten Tomaten serviert

Zusatzbestellungen

Steak-Fries	2,50	Sweet BBQ-Sauce	0,50
Potato-Wedges	2,50	Jalapeno-Senf-Sauce	0,50
Ofenkartoffel-Quark	3,50	Aioli	0,50
Rosmarinkartoffeln	2,90	Kräuterbutter	0,50
Grillgemüse	2,50	Knoblauchbrot	2,90
Speckbohnen e)	2,50		
Champignons	2,50		
Kartoffel-Trüffel-Püree	3,90		



Ab 17.30 Uhr

Tapas

(Bei Plattenbestellungen und ab
6 Einzel-Tapas sind bereits ein Brotkorb und Aioli inklusive)

Pan y Salsas

Klassischer Brotkorb	2,90
Brotkorb mit Oliven und Aioli	5,90
Knoblauchbrot im Körbchen (6 Stück)	5,80
Knoblauchbrot klein	2,90
Aioli groß	2,50
Aioli klein	0,50
Hausgemachte Kräuterbutter	0,30

Variationen ab 2 Personen

Tapas Variadas Grande ^{e)} Pro Person 12,90

Der Klassiker aus kalten und warmen Tapas
Gebackene Krebsscheren, Pimientos de Padron, Datteln und
Pflaumen im Speckmantel, Serrano-Schinken,
Ibericosalami, Manchego-Käse, Tortilla de patatas,
Gebackenen Champignons mit Kräuterdip, Oliven, 1 großer
Brotkorb, Aioli

Tapas Variadas Caliente ^{e)} pro Person 15,50

unsere heiße große Hauptgangplatte ab 2 Personen

Gebratene Rinderfiletspieße mit Romescosauce, Chuleta de Cerdo,
frittiertes Manchegokäse, gebackene Krebsscheren, große Portion
Pimientos, Calamari mit Zitrone, kleine Kartoffeln mit Mandel-Pesto,
Datteln & Pflaumen im Speckmantel, großer Brotkorb, Aioli, Oliven



Tapas Vegetarisch

Verduras Escalivada Gebratene Paprika, Aubergine und Zucchini	3,50
Aceitunas mixtas 5) Schwarze und grüne Oliven in Kräutern	3,20
Champinoñes á la plancha Gebratene Pilze mit Knoblauch kalt serviert	2,90
Patatas con Mojo verde Warme Kartoffeln mit Petersilien-Mandel-Pesto	2,80
Pimientos di Padron Gebackene kleine, grüne Paprikaschoten - KÖNNEN SCHARF SEIN	3,90
Queso Manchego frito Paniertes und gebackener Schafsmilchkäse	4,00
Queso Manchego natura Verschiedene Manchego-Käse aus Spanien	4,00
Mozzarella y Tomato Büffelmozzarella mit Tomaten und Pesto	3,60
Tortilla de Patatas Warmes Kartoffel-Omelett mit Zwiebeln	2,90
Mediterraner Cous-cous Salat mit Kichererbsen und Paprika	2,50



Tapas mit Fleisch

Dátiles con tocínos) Datteln im Speckmantel gebraten	4,50
Círuela con tocínos) Pflaumen im Speckmantel gebraten	3,50
Albondigas Hackbällchen in Salsa Brava (scharfe Tomatensauce)	4,50
Pínchos de ternera con salsa Romesco 2 Gebratene Rinderfiletspieße mit Paprikasauce	4,90
Pollo con salsa de miel In Honig frittiertes Hühnerkeulenfleisch mit Pinienkerne	4,50
Jamon Serrano Spanischer Serranoschinken frisch aufgeschnitten	4,50
Jamon y Salami Serranoschinken und Iberico Bellota Salami	5,50
Chorizo a la plancha Gegrüllte Paprika-Chorizo pikant	4,60
Chuleta de Cerdo Schweinerippchen mariniert	5,90
Pínchos de Pollo con Salsa de maní Hähnchenspieße mit Erdnussauce	4,90



Tapas mit Fisch

Calamari á la Romana Calamari gebacken, mit Zitrone	4,50
Muslitos fritos ²⁾ Gebackene Krebsscheren	4,00
Gambas con Ajo Gebratene Garnelen in Knoblauch, kalt serviert	4,90
Pinchos con Gambas Kaltwassergarnelen am Spieß gegrillt	4,90
Gambas Grande 3 Riesengarnelen gebraten mit Schale in Knoblauch-Zitronen-Marinade	8,00

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Portion Pommes mit Ketchup + Mayo ²⁾	4,50
Kleines Kinderschnitzel mit Pommes	6,50
Nudeln mit Butter oder Tomatensauce	3,50

Genuss trotz Allergie

Bei Fragen zu unseren Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unseren Service.
Dieser gibt Ihnen eine Mappe, in der alle Zutaten die Allergien auslösen können aufgelistet sind.

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) geschwärzt 6) mit Phosphat