

STEAKHOUSE

- RESTAURANT -



CITY BULL

RIEDLINGEN

SPEISEKARTE

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns Sie im Restaurant „City Bull“ begrüßen zu können. Unser Wunsch ist es, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und Sie die gemütliche Atmosphäre in der von uns angebotenen Erlebnisgastronomie genießen.

Unsere Küche verwöhnt Sie mit Steaks, heimischen Klassikern und typischen Gerichten vom Grill, seit neuem auch selbstgemachte Burger - Variationen und Dry Aged Fleisch. Wir empfehlen uns für Familienfeste und Betriebsfeiern bei individueller Speisengestaltung.

Selbstverständlich können Sie uns auch für eine Geburtstags-, Grillparty oder einen anderen Anlass mit unserer Erfahrung und unserem Equipment mieten, bei Interesse einfach melden, alles weitere erledigen wir für Sie.

Unser Fleisch beziehen wir stets frisch (nicht tiefgefroren) aus Argentinien. Die Rinder sind garantiert ohne chemische Masthilfe, wie Antibiotika, Hormone usw. aufgezogen.

Wir garantieren Ihnen stets gleich gute Fleischqualität, denn wir verwenden nur das Fleisch der besten Zuchtrinder Argentiniens: „Aberdeen Angus“.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und viel Spaß beim Essen -

Ihr City Bull-Team



Andrea Lens
SERVICELEITUNG



Frische Salate

Ein Salatteller 7,90 €

vom Buffet nach Wahl

Ein grosser Salatteller 11,80 €

nach Wahl vom Buffet Zu Ihrem Salat
können Sie aus verschiedenen Dressings auswählen

Salat Lorenzo 12,50 €

Frische Salate der Saison
mit Schinken und Käsestreifen

Thunfischsalat Neptun 16,80 €

mit Kapern und Sardellen auf
frischen Salaten der Saison mit Baguette

Chefsalat Mendoza 17,50 €

Bunte Salatplatte mit Speck, frischen Champignons
und Rindergeschneitztem mit Baguette

Salat Christine 16,50 €

Bunte Salatplatte mit gebratenen
Putenbruststreifen mit Baguette

Salat La Plata 16,50 €

Bunte Salatplatte der Saison
mit zwei Garnelenspiessen mit Baguette

VIP Salat 20,80 €

Buntgemischte Blattsalate mit Streifen von gebratenem
Roastbeef dazu knusprige Speckwürfel, Champignons
und Croutons, frisches Baguette-Brot

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit
auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Vor dem Hauptgang

Zwiebelringe El Turbio mit Chili-Dip	7,50 €
Shrimps Gran Chaco In leichter Cocktailsauce auf frischen Blattsalaten dazu Baguette	8,90 €
Chili Con Carne Der klassische Eintopf aus Rinderhackfleisch Kidneybohnen und Gemüse, mit Baguette	7,80 €
Tagessuppe	6,90 €

Ohne Fleisch

2 Stück gebackener Camembert mit Preiselbeeren und ofenfrischem Baguette	8.80 €
3 Stück gebackener Camembert mit Preiselbeeren und ofenfrischem Baguette	12.80 €
4 Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, Salat vom Buffet	14,90 €
Frische Ofenkartoffel mit hausgemachten Sourcreme-Dip	7,50 €
Gegrillter Maiskolben mit Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcreme-Dip und Baguette	12,90 €
Gefüllte Ofenkartoffel mit Sauercreme-Dip mit gebratenen Champignons, in Butter gebratenen Garnelenspieß, auf buntem Blattsalaten angerichtet	18,90 €



Aus anderen Kontinenten

250 gr. Australisches Känguru- Rückensteak 31,90 €
mit frischem Gemüse und hausgemachten Eierspätzle

250 gr. Krokodilsteak 36,90 €
auf Kräuterknusperpanade gebraten
mit Gemüsestreifen und Kroketten

250 gr. Neuseeländisches Hirschsteak 33,90 €
mit frischen Pfifferlingen in Rotweinsauce,
frisches Gemüse, Kartoffelkrapfen

300 gr. Spezial-Delikatess-Teller 36,90 €
Gegrillte Fleischspezialitäten von Känguru,- Krokodil,-
und neuseeländischen Hirschrücken, überzogen mit einer
Kräuter-Rotweinsauce, dazu frischem Broccoli und Waffelkartoffeln



Putengerichte

200 gr. zartes Putenschnitzel 20,90 €
in feiner Curry- Früchtesauce mit Butterreis

200 gr. Herzhaftes Putengeschnetzeltes 20,90 €
in feiner Sahne-Champignon-Sauce mit Rösti

200 gr. Feueriges Putenschnitzel in Cilli- Sauce 21,90 €
dazu Kartoffelkrokette und frisches Gemüse

200 gr. Kentucky-Turkey 22,90 €
Zartes Putensteak überzogen mit einer Kidneybohnen-Maissauce,
dazu herzhaft Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcreamdip





Typisch vom Grill

Spare Ribs	17,90 €
500 gr. marinierte Schweinerippchen mit Baguette nach altem Südstaatenrezept süß-scharf	
Spare Ribs	22,90 €
700 gr. marinierte Schweinerippchen mit Baguette nach altem Südstaatenrezept süß-scharf	
Chicken Wings	15,90 €
lecker gewürzte Hähnchenflügel mit Pommes frites	
Zwei Maiskolben	8,80 €
gedünstet und in Butter gegrillt	
Ein Maiskolben	5,80 €
auch als Beilage	

Amerika Menüs



Western- Menü	20,90 €
Zwiebelringe, Spare Ribs Maiskolben und Kartoffel- Wedges	
Arizona- Menü	20,90 €
Zwiebelringe, Chicken Wings Maiskolben und gefüllte Ofenkartoffel	
Rodeo- Menü	26,90 €
Chilli Con Carne Hüftsteak, Maiskolben, Zwiebelringe	



Schweinegerichte

Schweineschnitzel Wiener Art 18,90 €
mit Pommes frites

200 gr. Schweineschnitzel Jäger Art 19,90 €
mit Champignons-Rahmsauce, dazu Kartoffel-Wedges

200 gr. Schweinelendchen 22,90 €
mit Jägerrahmsauce und hausgemachten Eierspätzle

Schweinerückensteak 300 gr. 22,90 €
Speck-Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Bratensauce

Mammut-Gaicho-Teller 26,90 €
300 gr. Zartes Schweinerückensteak mit Streifen von Putenfilet
mit einer würzigen Grill-Barbecuesauce überzogen dazu reichen wir
Kenia-Speckböhnchen und Bratkartoffeln mit Speck

Und für den etwas größeren Hunger
The Monster-Giant 29,90 €
Ganzes Schweinefilet am Stück gebraten (ca. 400 gr.)
mit viel Kräuterbutter und Bratensauce, Beilage nach Wahl.
Beilage Salat vom Buffet gegen Aufpreis 2,90 €

Aus dem Meer

Norwegisches Lachsfilet Alaska 20,90 €
gegrilltes Lachsfilet an Sauce Hollandaise und Butterreis

7 Riesengarnelen gegrillt 22,90 €
mit frischen Baguette und Knoblauch-Dip

Satan-Spiess 25,90 €
Gemischte verschiedene Fische am Spiess gebraten
mit feuriger Pfeffersauce Beilage zur Wahl.
Beilage Salat vom Buffet gegen Aufpreis 2,90 €





Rind

250 gr. Rinderhüftsteak **26,90 €**

fein gemasert, fettfrei
mit einem Salat vom Buffet und Baguette

200 gr. Zwiebelrostbraten vom Angusrind **28,90 €**

mit Röstzwiebeln und hausgemachten Eierspätzle

250 gr. Südamerikanisches Rib Eye Steak **30,90 €**

mit einem kleinem Fettauge dazu Kartoffel-Wedges

250 gr. Argentinisches Rumpsteak **30,90 €**

Pommes frites und Kräuterbutter

250 gr. Argentinisches Rumpsteak **32,90 €**

mit frischem Gemüse und gefüllter Ofenkartoffel

600 gr. Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter **36,90 €**

dazu Pommes frites

„300 gr. Argentinier“ **37,90 €**

Steak vom Rumpsteak, Hüfte und Rinderfilet dazu geröstete
Kidney- und grüne Speckbohnen Kartoffel Wedges

Darf es etwas mehr sein? Je 100 gr.

Hüftsteak

8,50 €

Rib Eye- und Rumpsteak

8,50 €



Rinderfilet

220 gr. Filetsteak Black Angus 36,90 €

mit Pfefferrahmsauce

das beste Stück vom Rind, Kartoffel-Wedges

220 gr. Filetsteak Black Angus 36,90 €

mit Sauce "Cafe de Paris"

das beste Stück vom Rind, dazu Kartoffelkroketten

200 gr. Rinderfilet- Medaillons 32,90 €

an leichter Cognacsauce

mit hausgemachten Eierspätzle, frischem Gemüse

200 gr. Ranch an Sea 39,90 €

Zartes argentinisches Rinderfilet mit gegrillten Black Tiger

Garnelen in einem Beet aus frischen Salaten und Früchten

dazu eine Beilage nach Wahl.

Beilage Salat vom Buffet gegen Aufpreis

2,90 €

Filetspiess „Feuerland“ 32,90 €

Sortierte argentinische Rinderfiletspitzen am Spiess gegrillt

auf einer rot-grünen Pfeffersauce mit frischem Paprika

und Zwiebeln, dazu eine gefüllte Ofenkartoffel

Darf es etwas mehr sein? Je 100 gr. Filetsteak 10,00 €



Kalbfleisch

Feines Kalbsschnitzel natur gebraten 24,90 €

mit Kräuterbutter und frischem Gemüse

dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Sauercreme-Dip

Cordon Bleu vom Kalb 25,90 €

gefüllt mit gekochten Hinterschinken und Camembert in der

Knusperpanade paniert mit Kroketten und Preiselbeeren





Wie willst du Dein Steak gebraten?

Blew

English

Medium Rare

Medium

Medium Well

Well Done



Beilagen

DIE BESTEN BEGLEITER

Frisches Gemüse 7,50 €

mit Blumenkohl, Broccoli,
Karotten, Zucchini, Kohlrabi

Grüne Bohnen 7,50 €

in Rindfleischbrühe gart

4 Speckröllchen 7,50 €

Knackige Böhnchen im Speckmantel

1 Maiskolben 5,50 €

Gegrillt in Kräuterbutter

Ofenkartoffel 6,50 €

mit Sourecream

Kartoffelecken (Wedges) 6,00 €

Pommes Frites 6,00 €

Gitterkartoffeln 6,00 €

Portion Spätzle 6,00 €

mit Bratensauce

Kartoffeltwister 6,00 €

Kartoffelspiralen

Portion Butterreis 6,00 €

Portion Bratkartoffeln 6,00 €

mit Speck

Portion Kroketten 6,00 €

Kräuterbaguette 4,00 €

mit Kräuterbutter gebacken

Frisches Baguette 2,00 €

Süßkartoffel-Pommes 7,50 €

Saucen und Dip

DAS FEINE EXTRA

Pfeffersauce 2,80 €

Braten-Sauce 2,80 €

Café de Paris-Sauce 2,80 €

Curry-Sauce 2,80 €

Barbeque-Sauce 2,80 €

Champignons-Sauce 2,80 €

Cognac-Rahmsauce 2,80 €

Chilli Dip 2,50 €

Barbeque-Dip 2,50 €

Knoblauch-Dip 2,50 €

Sourcream-Dip 2,50 €

Grillsauce-Dip 2,50 €

Kräuterbutter 2,50 €



Dry Aged Angebote

250 Gr. Dry Aged Rinderrumpsteak € 42,90

mit oder ohne Knochen knusprig gebraten,
verfeinert mit brauner Butter dazu Kräuterbutter.
Beilage nach Wahl.

Beilage Salat vom Buffet gegen Aufpreis 2.90 €

250 Gr. Dry Aged Rinder Rib Eye Steak € 42,90

mit oder ohne Knochen knusprig gebraten,
verfeinert mit brauner Butter dazu
Kräuterbutter und Beilage nach Wahl.

Beilage Salat vom Buffet gegen Aufpreis 2.90 €

700 Gr. Dry Aged T-Bone-Steak € 55,90

knusprig gebraten am
Knochen verfeinert mit brauner Butter
dazu Kräuterbutter und Beilage nach Wahl.

Beilage Salat vom Buffet gegen Aufpreis 2.90 €

Fleischreifung in Wochen

1 Woche

3 Wochen

5 Wochen

7 Wochen



Was ist ein Dry Aged Steak?



Die hochwertigen Steaks werden am Stück in einem speziellen Reifeschrank bei uns zwischen 6 und 8 Wochen lang knapp über dem Gefrierpunkt bis zur Vollendung trocken gereift. Dadurch verliert der Rinderrücken im Durchschnitt 20-30 % an Gewicht.

Beim „Dry Aging“ wird das Muskeleiweiß durch natürliche Enzyme zersetzt, wodurch das Steak noch zarter und schmackhafter wird. Durch die eingetrocknete Fettschicht, welche vor der Zubereitung entfernt wird, behält das Fleisch seine Feuchtigkeit.

Genießen Sie ein butterzartes Stück vom jungen Rind aus Süddeutschland.

Edwin Käser
GESCHÄFTSINHABER





Burger Special

Farmhouse

18,90 €

100% Rindfleisch, handgeräucherter Speck, CheddarCheese, Salat, Spiegelei, Röstzwiebel, Mayonnaise, BBQ Sauce und amerikanischer Krautsalat (coleslaw)

Big Chef Burger

18,90 €

Knuspriges Laugen-Buns, 190 gr. gegrilltes Beef, Tomate, knuspriger Rösti, Bacon, Camembert, Honig-Senf-Mayonnaise, amerikanischer Krautsalat (coleslaw)

Steakhouse Double

21,90 €

2 Rindfleisch-Pattys mit Salat Gurke, Tomate, glasierten Zwiebeln, BBQ Sauce, doppelt Käse, amerikanischer Krautsalat (coleslaw)

Unser Größter - B.B.

26,90 €

Fleisch satt 3 Pattys je 180 gr. mit viel Käse, Bacon, Röstzwiebel, Gurke, Mayonnaise und BBQ-Sauce

Zu allen Burger bieten wir zur Wahl:

Pommes frites, Kartoffeltwister, Kartoffelwedges oder Gitterkartoffeln.

Black Mamba Burger

Schwarzes Bun, 2 Rindfleisch-Pattys, scharfer BBQ-Soße, Cheddar Käse, Krautsalat, Zwiebel, Tomaten und Bacon.

21,90 €



Aktionstage

Freitag ab 17.00 Uhr: Rindertag

500 gr. Rinderhüftsteak mit ofenfrischem Baguette oder Pommes frites, für nur 28,90 €.

Samstag: Geburtstagskinder Kostenlos

Geburtstagskinder essen bis 10,00 € kostenlos.
Von 11.00 bis 16.00 Uhr.

Sonntag: Kinderschnitzeltag

Kinderschnitzel mit Pommes frites für nur 7,90 €
(Aktionen gelten nicht an gesetzlichen Feiertagen.)

"QUALITÄT STEHT BEI UNS
AN ERSTER STELLE"



CITY-BULL.DE