

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 Argentinien: „Aberdeen Angus“.

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

Ihr City Bull-Team



Andrea Lenz
SERVICELEITUNG



FrISChe Salate

Ein Salatteller

8,90 €

vom Buffet nach Wahl

Ein grosser Salatteller

12,80 €

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

Salat Lorenzo

13,90 €

FrISChe Salate der Saison
mit Schinken und Käsestreifen

Thunfischsalat Neptun

17,80 €

mit Kapern und Sardellen auf
frischen Salaten der Saison mit Baguette

Chefsalat Mendoza

18,90 €

Bunte Salatplatte mit Speck, frischen Champignons
und Rindergeschneitztem mit Baguette

Salat Christine

18,90 €

Bunte Salatplatte mit gebratenen
Putenbruststreifen mit Baguette

Salat La Plata

18,90 €

Bunte Salatplatte der Saison
mit zwei Garnelenspiessen mit Baguette

VIP Salat

21,80 €

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.



WWW.CITY-BULL.DE





Vor dem Hauptgang

Zwiebelringe El Turbio

mit Chili-Dip

8,50 €

Shrimps Gran Chaco

In leichter Cocktailsauce auf
frischen Blattsalaten dazu Baguette

9,90 €

Chili Con Carne

Der klassische Eintopf aus Rinderhackfleisch
Kidneybohnen und Gemüse, mit Baguette

8,80 €

Tagessuppe

7,90 €

Ohne Fleisch

2 Stück gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und ofenfrischem Baguette

9.90 €

3 Stück gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und ofenfrischem Baguette

13.80 €

4 Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse

und Kräutern, Salat vom Buffet

15,90 €

Frische Ofenkartoffel

mit hausgemachten Sourcreme-Dip

7,90 €

Gegrillter Maiskolben mit Ofenkartoffel

gefüllt mit Sourcreme-Dip und Baguette

13,90 €

Gefüllte Ofenkartoffel mit Sourcreme-Dip

mit gebratenen Champignons, in Butter gebratenen
Garnelenspieß, auf buntem Blattsalaten angerichtet

19,90 €

Für ein Zusatzgedeck ab 12 Jahren berechnen wir

2,50 €



Aus anderen Kontinenten

250 gr. Australisches Känguru- Rückensteak 33,90 €
mit frischem Gemüse und hausgemachten Eierspätzle

250 gr. Krokodilsteak 39,90 €
auf Kräuterknusperpanade gebraten
mit Gemüsestreifen und Krokette

250 gr. Neuseeländisches Hirschsteak 36,90 €
mit frischen Pfifferlingen in Rotweinsauce,
frisches Gemüse, Kartoffelkrapfen

300 gr. Spezial-Delikatess-Teller 39,90 €
Gegrillte Fleischspezialitäten von Känguru,- Krokodil,-
und neuseeländischen Hirschrücken, überzogen mit einer
Kräuter-Rotweinsauce, dazu frischem Broccoli und Waffelkartoffeln



Putengerichte

200 gr. zartes Putenschnitzel 22,90 €
in feiner Curry- Früchtesauce mit Butterreis

200 gr. Herzhaftes Putengeschnetzeltes 21,90 €
in feiner Sahne-Champignon-Sauce mit Rösti

200 gr. Feuriges Putenschnitzel in Cilli- Sauce 23,90 €
dazu Kartoffelkrokette und frisches Gemüse

200 gr. Kentucky-Turkey 24,90 €
Zartes Putensteak überzogen mit einer Kidneybohnen-Maissauce,
dazu herzhaftes Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcreamdip

Für ein Zusatzgedeck ab 12 Jahren berechnen wir 2,50 €





Typisch vom Grill

Spare Ribs

18,90 €

500 gr. marinierte Schweinerippchen mit Baguette
nach altem Südstaatenrezept süß-scharf

Spare Ribs

23,90 €

700 gr. marinierte Schweinerippchen mit Baguette
nach altem Südstaatenrezept süß-scharf

Chicken Wings

17,90 €

lecker gewürzte Hähnchenflügel mit Pommes frites

Zwei Maiskolben

9,80 €

gedünstet und in Butter gegrillt

Ein Maiskolben

5,80 €

auch als Beilage

Amerika Menüs

Western- Menü

22,90 €

Zwiebelringe, Spare Ribs
Maiskolben und Kartoffel- Wedges

Arizona- Menü

22,90 €

Zwiebelringe, Chicken Wings
Maiskolben und gefüllte Ofenkartoffel

Rodeo- Menü

28,90 €

Chilli Con Carne
Hüftsteak, Maiskolben, Zwiebelringe

Für ein Zusatzgedeck ab 12 Jahren berechnen wir

2,50 €



Schweinegerichte

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Pommes frites

19,90 €

200 gr. Schweineschnitzel Jäger Art

mit Champignons-Rahmsauce, dazu Kartoffel-Wedges

21,90 €

200 gr. Schweinelendchen

mit Jägerrahmsauce und hausgemachten Eierspätzle

24,90 €

Schweinerückensteak 300 gr.

Speck-Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Bratensauce

24,90 €

Mammut-Gauchteller

300 gr. Zartes Schweinerückensteak mit Streifen von Putenfilet mit einer würzigen Grill-Barbecuesauce überzogen dazu reichen wir Kenia-Speckböhnchen und Bratkartoffeln mit Speck

28,90 €

Und für den etwas größeren Hunger

The Monster-Giant

Ganzes Schweinefilet am Stück gebraten (ca. 400 gr.)

mit viel Kräuterbutter und Bratensauce, Beilage nach Wahl.

Anstatt einer Beilage: Salat vom Buffet oder Gemüse berechnen wir 3,90 €

32,90 €

Aus dem Meer

Norwegisches Lachsfilet Alaska

gegrilltes Lachsfilet an Sauce Hollandaise und Butterreis

22,90 €

7 Riesengarnelen gegrillt

mit frischen Baguette und Knoblauch-Dip

24,90 €

Satan-Spiess

Gemischte verschiedene Fische am Spiess gebraten

mit feuriger Pfeffersauce, Beilage zur Wahl.

Anstatt einer Beilage: Salat vom Buffet oder Gemüse berechnen wir 3,90 €

27,90 €

Für ein Zusatzgedeck ab 12 Jahren berechnen wir

2,50 €





Rind

250 gr. Rinderhüftsteak

28,90 €

fein gemasert, fettfrei
mit einem Salat vom Buffet und Baguette

200 gr. Zwiebelrostbraten vom Angusrind

30,90 €

mit Röstzwiebeln und hausgemachten Eierspätzle

250 gr. Südamerikanisches Rib Eye Steak

32,90 €

mit einem kleinem Fettauge dazu Kartoffel-Wedges

250 gr. Argentinisches Rumpsteak

32,90 €

Pommes frites und Kräuterbutter

250 gr. Argentinisches Rumpsteak

34,90 €

mit frischem Gemüse und gefüllter Ofenkartoffel

600 gr. Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter

38,90 €

dazu Pommes frites

„300 gr. Argentinier“

39,90 €

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

Darf es etwas mehr sein? Je 100 gr.

Hüftsteak

9,50 €

Rib Eye- und Rumpsteak

9,50 €

Für ein Zusatzgedeck ab 12 Jahren berechnen wir

2,50 €





Rinderfilet

220 gr. Filetsteak Black Angus

38,90 €

mit Pfefferrahmsauce

das beste Stück vom Rind, Kartoffel-Wedges

220 gr. Filetsteak Black Angus

38,90 €

mit Sauce "Cafe de Paris"

das beste Stück vom Rind, dazu Kartoffelkroketten

200 gr. Rinderfilet- Medaillons

34,90 €

an leichter Cognacsauce

mit hausgemachten Eierspätzle, frischem Gemüse

200 gr. Ranch an Sea

42,90 €

Zartes argentinisches Rinderfilet mit gegrillten Black Tiger

Garnelen in einem Beet aus frischen Salaten und Früchten

dazu eine Beilage nach Wahl.

Anstatt einer Beilage: Salat vom Buffet oder Gemüse berechnen wir **3,90 €**

Filetspiess „Feuerland“

34,90 €

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 11,00 €

Kalbsfleisch

Feines Kalbsschnitzel natur gebraten

26,90 €

mit Kräuterbutter und frischem Gemüse

dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Sauercreme-Dip

Cordon Bleu vom Kalb

27,90 €

gefüllt mit gekochten Hinterschinken und Camembert in der

Knusperpanade paniert mit Kroketten und Preiselbeeren

Für ein Zusatzgedeck ab 12 Jahren berechnen wir

2,50 €





Wie willst du Dein Steak gebraten?

Bleu

English

Medium Rare

Medium

Medium Well

Well Done



Beilagen

DIE BESTEN BEGLEITER

Frisches Gemüse	7,50 €
Grüne Bohnen in Rindfleischbrühe gegart	7,50 €
4 Speckröllchen Knackige Böhnchen im Speckmantel	7,50 €
1 Maiskolben Gegrillt in Kräuterbutter	5,80 €
Ofenkartoffel mit Sourecream	6,80 €
Kartoffelecken (Wedges)	6,50 €
Pommes Frites	6,50 €
Gitterkartoffeln	6,50 €
Portion Spätzle	6,50 €
Kartoffeltwister Kartoffelspiralen	6,50 €
Portion Butterreis	6,50 €
Portion Bratkartoffeln mit Speck	6,50 €
Portion Kroketten	6,50 €
Kräuterbaguette mit Kräuterbutter gebacken	4,50 €
Frisches Baguette	2,50 €
Süßkartoffel-Pommes	7,50 €

Saucen und Dip

DAS FEINE EXTRA

Pfeffersauce	3,50 €
Braten-Sauce	3,50 €
Café de Paris-Sauce	3,50 €
Curry-Sauce	3,50 €
Barbeque-Sauce	3,50 €
Champignons-Sauce	3,50 €
Cognac-Rahmsauce	3,50 €
Chilli Dip	2,50 €
Barbeque-Dip	2,50 €
Knoblauch-Dip	2,50 €
Sourcream-Dip	2,50 €
Kräuterbutter	2,50 €
Einwegverpackung	0,60 €
Mehrwegverpackung	5,00 €

Dry Aged Angebote

250 Gr. Dry Aged Rinderrumpsteak

€ 45,90

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

Anstatt einer Beilage: Salat vom Buffet oder Gemüse berechnen wir **3,90 €**

250 Gr. Dry Aged Rinder Rib Eye Steak

€ 45,90

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

Anstatt einer Beilage: Salat vom Buffet oder Gemüse berechnen wir **3,90 €**

700 Gr. Dry Aged T-Bone-Steak

€ 58,90

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

Anstatt einer Beilage: Salat vom Buffet oder Gemüse berechnen wir **3,90 €**

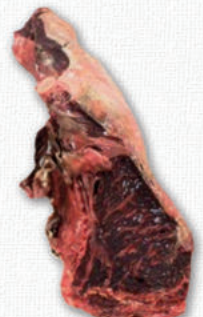
Fleischreifung in Wochen

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



WWW.CITY-BULL.DE





Burger Special

Farmhouse

19,90 €

100% Rindfleisch, handgeräucherter Speck, Cheddar-Cheese, Salat, Spiegelei, Röstzwiebel, BBQ Sauce und amerikanischer Krautsalat (coleslaw)

Big Chef Burger

19,90 €

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

Steakhouse Double

22,90 €

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

Unser Größter - B.B.

27,90 €

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

Zu allen Burger bieten wir zur Wahl:

Pommes frites, Kartoffeltwister, Kartoffelwedges oder Gitterkartoffeln.

Bei Burger Sonderwünschen können wir keine Garantie geben.

Black Mamba Burger

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

22,90 €



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 **8,90 €**
(Aktionen gelten nicht an gesetzlichen Feiertagen.)



"QUALITÄT STEHT BEI UNS
AN ERSTER STELLE"

ORIGINAL

CITY-BULL.DE