

Information

Frisches:

Da wir alles frisch zubereiten, kann es hin und wieder etwas länger dauern!
Danke für Euer Verständnis!

Inhaltsstoffe:

Seit 13. Dezember 2014 ist die Kennzeichnung von Allergenen für unverpackte Lebensmittel (nach EU-Recht) Pflicht.
Solltet Ihr nicht wissen, dass Lachs ein Fisch ist und Sesambrotchen Sesam enthalten, Laktose in Sahne und Milch ist...
Wir weisen Euch jetzt mit Kennziffern darauf hin!

Wünsche:

Für Wünsche, Anregungen und Kritiken stehen wir Euch gerne zur Verfügung!

Unsere Preise sind inklusiv:

Unter anderem enthalten:

Pacht, Bedienungsgeld, Bier-, Sekt-, Alkohol-, Mehrwert-, Lohn-, Einkommens-, Körperschafts-, Kapitalertrags-, Umsatz- und Kirchensteuer

Beiträge zur:

Krankenkasse, Arbeitgeberanteil, Fremdenverkehrsabgabe, IHK, BGN, Erwerbsunfähigkeits-, Angestellten-, Arbeitslosen-, Lebens-, Feuer-, Einbruch-, Diebstahls-, Vandalismus-, Unfall- und Haftpflichtversicherung

Gebühren für:

Gas, Strom, Kanal, Wasser, Heizung, Müllabfuhr, Radio, Kaminkehrer, Telefon, Zeitungen, GEMA usw.... usw.... usw...

Nachdem wir das alles entrichtet haben, bleibt uns diesen Monat kaum mehr als das Geld für die Papierservietten.

Wir möchten Euch bitten, unser Restaurant durch regen Besuch zu unterstützen.

Für Euren Besuch danken das zuständige **FINANZAMT** sowie das Team vom "B306"

Eine Bitte zum Abschluss:

Wenn Ihr einen Account bei Facebook, Google oder Instagram habt, dann liked doch bitte, unsere Seiten „B306 Steaks, Burgers & More“, „B306 in der Klosterklausur“ und/oder „B306 im Fohlenhof“.
Solltet Ihr schon zu den Fans gehören, dann empfiehlt uns Euren Freunden weiter.

Wenn Ihr Spaß daran habt Restaurants zu beurteilen, dann schreibt doch was (hoffentlich nur Positives) in **FB**, **TripAdvisor** oder **Google**.
Wir danken Euch!

Stews, Salads & Starters

Eintöpfe

€

Chili con Carne ⁴

9,90

texanischer Eintopf aus Hackfleisch, Kidneybohnen und Mais

Kleines Steakragout mit Beilagensalat ^{17, 19}

12,90

kleine feine Steak-Stücke, gebraten, in leicht scharfer Sauce

Salate

€

Großer gemischter Salat ^{17, 19}

9,90

saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Karotten und Gurken

Salat „Crispy Chicken“ ^{11, 15, 16, 17, 19}

14,90

saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Karotten, Gurken und Hühnerbruststreifen

Salat mit Rinderstreifen ^{17, 19}

19,90

saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Karotten, Gurken und Rindersteakstreifen

Salat mit Scampi "Wildfang" ^{12, 17, 19}

23,90

saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Karotten, Gurken und großen Riesengarnelen

Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Dressing

Vorspeisen

€

Onionrings ^{11, 13, 15, 16, 17}

6,90

Zwiebelringe mit hausgemachter Sour Cream

Hot Chili Poppers ^{11, 13, 15, 16, 17}

7,90

Jalapeño-Schoten, gefüllt mit Frischkäse

"Dazu reichen wir frisches Brot"¹¹

Carpaccio

hauchdünne Fleischscheiben, mit Parmesankäse und Rucola

Beef „American Style“ (USA)¹⁷

13,90

Bison (Kanada)¹⁷

15,90

Crocodile (Simbabwe)¹⁷

15,90

Yak (Alfons-Kohl-Yak-Farm)¹⁷

15,90

Wasserbüffel (Argentinien)¹⁷

15,90

Scampipfanne mit kleinem Salat ^{11, 17, 19}

14,90

leckere Riesengarnelen, geschwenkt in leicht scharfem Chili-/Knoblauchöl

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen ^{11, 13, 15, 16, 17}

20,90

Beef-Carpaccio, Spareribs, Zwiebelringe, Maiskolben und Cole Slaw, mit verschiedenen Dips

Burgers

€

hausgemachte XL-Patties vom amerikanischen Black Angus

Hamburger 11, 13, 20, 21	5,00
70g gegrillter Rindfleischburger mit Ketchup, Mayonnaise, Tomatenscheiben, Salat und Gurkenscheiben im gerösteten Sesambrotchen	
Cheeseburger 11, 13, 17, 20, 21	5,50
70g gegrillter Rindfleischburger mit Ketchup, Mayonnaise, Tomatenscheiben, Salat, Gurkenscheiben und Käse im gerösteten Sesambrotchen	
Nuggetburger 11, 13, 20, 21	5,50
3 Chicken Nuggets mit Salat, Mayonnaise und Currysauce im gerösteten Sesambrotchen	
Hamburger XL 11, 20, 21	12,00
200g gegrillter Rindfleischburger mit Westernsauce, Mayonnaise, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salat und Zwiebelringen im gerösteten Sesambrotchen	
Hamburger XL mit Käse 11, 17, 20, 21	12,50
200g gegrillter Rindfleischburger mit Westernsauce, Mayonnaise, Käse, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salat und Zwiebelringen im gerösteten Sesambrotchen	
Hamburger XL mit Käse & Bacon 4, 6, 11, 17, 20, 21	13,00
200g gegrillter Rindfleischburger mit Westernsauce, Mayonnaise, Käse, Speckscheiben, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salat und Zwiebelringen im gerösteten Sesambrotchen	
B306 4, 6, 11, 15, 17, 20, 21	13,50
200g gegrillter Rindfleischburger mit Käse, Mayonnaise, Speckscheiben, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salat, gebackenen Zwiebelringen mit Westernsauce im gerösteten Sesambrotchen	
Hot & Spicy Burger 4, 11, 17, 20, 21	13,50
200g gegrillter Rindfleischburger mit Chilisauce, Käse, Peri-Peri-Sauce, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salat, Zwiebelringen und Jalapeños im gerösteten Sesambrotchen	
Chili-Cheese Burger 4, 11, 17, 20, 21	13,50
200g gegrillter Rindfleischburger mit feuriger Käsesauce, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salat, Zwiebelringen und Jalapeños im gerösteten Sesambrotchen	
Chickenburger 11, 13, 15, 16, 17, 18, 20, 21	13,50
Frische Hühnerbrust in Cornflakes-Panade mit Westernsauce, Sour Cream, Salat und Tomatenscheiben im gerösteten Sesambrotchen	
Chickenburger „de Luxe“ 4, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 20, 21	13,90
Frische Hühnerbrust in Cornflakes-Panade mit Westernsauce, Sour Cream, Salat, Zwiebeln, Käse und Jalapeños, Tomatenscheiben im gerösteten Sesambrotchen	
„Veggie“ Burger (hausgemacht) 11, 13, 15, 16, 17, 21	12,50
Frisches Gemüserösti mit Westernsauce, Sour Cream, Salat und Tomatenscheiben im gerösteten Sesambrotchen	

Add some Extra

€

„Make it Double“ 200g Extra Rindfleisch (geht nicht mit Chicken- oder Veggieburger)	5,00
Käse	1,00
Bacon	1,00
Jalapenos	1,00
2 Onionrings	1,00
Guacamole	1,00
„Make it Vegetarian“ Moving Mountains (100% Plant Based)	0,00

Spareribs (vom Schwein)^{11, 15, 16, 17, 20} €

<i>Cowgirl</i> 500 g Ribs	19,90
<i>Cowboy</i> 750 g Ribs	21,90

Spareribs servieren wir mit Chili-Dip,
Kartoffelwedges und hausgemachter Sour Cream

Southern Fried Chicken^{11, 13, 17} €

nach traditionellem Südstaatenrezept zubereitet

5 Wings	7,90
10 Wings	11,90

Southern Fried Chicken servieren wir
mit Chili-Dip und frischem Brot¹¹

Baked Potatoes €

<i>Baked Potatoes with Salad</i> ^{17, 20}	9,90
mit hausgemachter Sour Cream und kleinem gemischten Salat	
<i>Baked Potatoes "Western Style"</i> ^{4, 6, 17, 20}	10,90
mit hausgemachter Sour Cream, gerösteten Speckscheiben und kleinem gemischten Salat	
<i>Baked Potatoes "Mexican Style"</i> ^{4, 6, 17, 20}	12,90
mit Guacamole und kleinem gemischten Salat	
<i>Baked Potatoes with Scampis</i> ^{12, 17, 20}	22,90
mit hausgemachter Sour Cream, Riesengarnelen und kleinem gemischten Salat	

Für die Kiddies bis 12 Jahre €

Für Hähnchenfans Chicken-Nuggets

5'er Nuggets ^{11, 13, 15, 21} mit Pommes Frites und Ketchup	6,90
10'er Nuggets ^{11, 13, 15, 21} mit Pommes Frites und Ketchup	9,90

Für unsere Burgerfreunde

<i>Hamburger</i> ^{11, 13, 20, 21} mit Pommes Frites und Ketchup	8,00
<i>Cheeseburger</i> ^{11, 13, 17, 20, 21} mit Pommes Frites und Ketchup	9,00
<i>Nuggetburger</i> ^{11, 13, 20, 21} mit Pommes Frites und Ketchup	9,00

Für die Feinschmecker

<i>Paniertes Hähnchenschnitzel</i> ^{11, 15, 16, 17, 19} mit Pommes und Ketchup	12,00
<i>150g Flat-Iron-Steak</i> ^{8, 17} mit Pommes Frites und Ketchup	18,50
<i>300g Spareribs</i> ^{11, 15, 16, 17, 20} mit Wedges	13,90

Vom Holzkohlegrill

Steak

Bei allen Steaks ist eine Beilage nach Wahl inklusive!

<u>Steaks*</u> aus eigener Selektion ^{8, 17}	€
Steakragout 300g kleine feine Steak-Stücke, gebraten, mit Zwiebeln, Paprika und Jalapeños, in leicht scharfer Sauce	20,90
US Hüftsteak 200g zarte Black Angus Hüfte	18,90
300g zarte Black Angus Hüfte	22,90
Striploin (Lende) 200g (Lady)	22,90
250g (Gentleman)	25,90
400g (Hungry-Lady)	37,90
500g (Real-Man-Steak)	40,90
Ribeye gut zu erkennen am „Fettauge“ 300g Steak	24,90
400g Steak	32,90
500g Steak	37,90
Rinderfilet 200g zartes Rinderfiletsteak	28,90
300g zartes Rinderfiletsteak	37,90

Bestseller** ^{8, 17}

*Wir sind berühmt für unsere **Flat-Iron-Steaks**
-fast so zart wie ein Filet und doch so geschmackvoll
wie ein Lendensteak – einfach köstlich!*

200 g	23,90
250 g	26,90
350 g	34,90
500 g	43,90
750 g	54,90
1000 g	60,90

***Die Preise beziehen sich auf eine Person.
Gerne können wir ein Steak auf 2 Tellern anrichten,
inklusive einer zusätzlichen Beilage.*

€ 8.—!

** Die Gramm-Angaben der Steaks beziehen sich immer auf das Rohgewicht*

Bei allen Steaks ist eine Beilage nach Wahl inklusive

Überraschungsplatte^{8, 17}

29,50

Ständig wechselnde Platte mit 3 verschiedenen 100g Steaks.

Känguru? – Springbock? – Bison? – Strauß? –
Wildschwein? – Krokodil? – Kudu? – Zebra? –
Büffel? – Mufflon? – Elch? – Rentier? – Lama? – Kamel?
usw.

Unser Küchen Team
informiert uns täglich, was heute auf der Platte ist.
Frag' uns nach dem aktuellen Angebot!

Upgrade „Surf & Turf“

13,90

Verwandle jedes Steak und auch die
Überraschungsplatte in ein „Surf & Turf“
und bestelle 3 Riesengarnelen¹⁴ dazu.

Beilagen

€

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	4,90
Kartoffelwedges ^{11, 15, 16, 17, 20} mit hausgemachter Sour Cream	4,90
Baked Potato ^{17, 20} mit hausgemachter Sour Cream	4,90
Süßkartoffel Pommes mit hausgemachter Sour Cream	4,90
Geröstetes Knoblauchbrot ¹¹	4,90
Geröstetes Kräuterbrot ¹¹	4,90
Kleiner Beilagensalat ^{17, 19, 20} mit hausgemachtem Dressing	4,90
Cole Slaw traditioneller amerikanischer Kraut-/Karottensalat ^{17, 20}	4,90
Geröstete Maiskolben ^{11, 17} mit Kräuterbutter und mexikanischen Gewürzen	4,90
Grüne Bohnen mit Speck ^{4, 6}	4,90
Western Beans ^{4, 6} weiße und rote Bohnen mit scharfer Wurst und Speck	4,90
Chili-Cheese-Pepper-Sauce ¹⁷	3,00
Jalapeños ⁴	3,00
Guacamole	3,00
Black Pepper-Topping	
Selbstgemachtes Chili-Saucen (Achtung: sehr scharf!)	

Spezialitäten

Wir haben täglich wechselnde
Spezialitäten-Steaks

Preis und Größe auf Anfrage!

z. B.

B306 Hausreifungen vom heimischen Rind:

- *Butter Aged* (10 Wochen im Butterkokon)
- *Sizilianisch* (6 Wochen in Öl, Knoblauch, Zitrone und Rosmarin)
- *Dry Aged* (mindestens 6 Wochen)
- *Edelschimmelreifung* (mindestens 12 Wochen)

Mais gefüttert:

- *Black Angus aus Nebraska (USA)*
- *Aberdeen Angus aus New South Wales (Australien)*
- *Wagyu/Kobe Style von Jack's Creek Farm (Australien)*
- *Aberdeen Angus Zuckerrübengefüttert (Italien)*
- *Black Angus aus Uruguay (Südamerika)*
- *Echtes Kobe „teuerstes Fleisch der Welt“ aus Kobe (Japan)*
- *Smokey Beef „kaltgeräuchertes Fleisch“ (USA)*

Gras gefüttert:

- *Black Angus Ochsen (Irland)*
- *Txogitxu „18 Jahre alte Zugochsen“ (Spanien)*
- *Simmentaler Ochse (Bayern oder Österreich)*
- *Hereford aus Auckland (Neuseeland)*
- *Zebu aus Botswana oder Namibia (Afrika)*
- *Bison (Kanada)*

Desserts

€

„Chocolate to Die for“ ^{11, 13, 15, 16, 17, 18}	7,90
helles oder dunkles Schokoladensoufflé mit warmen, flüssigen Schokoladenkern, serviert mit Vanilleeis und Sahne	
„Hot Muffin“ ^{11, 13, 15, 16, 17, 18}	7,90
warmer Schokoladen-Muffin, serviert mit Vanilleeis und Sahne	
„Rock-Slide-Brownie“ ^{11, 13, 15, 16, 17, 18}	7,90
herrlicher Schokoladen-Brownie mit Pekannüssen, Schokoladen- und Karamell-Stückchen, lauwarm serviert mit Vanilleeis und Sahne	
„Choc'late Lovin Spoon Cake“ ^{11, 13, 15, 16, 17, 18}	9,90
exquisiter Schokoladenkuchen gefüllt mit Schokoladenpudding, serviert mit Sahne	
„Crème Brûlée“ ^{13, 17}	8,90
serviert mit Vanilleeis und Sahne	
„Drunken Pineapple“ ¹⁷	9,90
frische Costa Rica Ananas mit 15jährigem dunklen Rum und Kokosflocken verfeinert, serviert mit Vanilleeis und Sahne	
„Caramel Apple Granny Pie“ ^{11, 13, 15, 16, 17, 18}	8,90
Mürbeteigboden mit Granny Smith Äpfeln und Butterkaramell, serviert mit Vanilleeis und Sahne	
Hausgemachtes Schokoladen-Mousse	7,90
serviert mit Himbeersorbet und Sahne	
Gemischtes Eis ¹⁷	4,50
3 Kugeln Eis	
Gemischtes Sorbet ⁵	8,50
3 Kugeln Sorbet	
„Chocolate Sundae“ ^{4, 13, 15, 17, 18}	8,90
Schokoladeneis mit Sahne, Karamell- und Schokoladensauce, gehackten Nüssen und Amarena Kirschen	
„Mixed Sundae“ ^{4, 13, 15, 17, 18}	8,90
gemischtes Eis mit Sahne, Karamell- und Schokoladensauce, gehackten Nüssen und Amarena Kirschen	

Frag' uns nach unserem Tagesdessert.

Heiße Getränke

Kaffee

€

Tasse Kaffee ³	3,50
Tasse Milchkaffee ^{3, 17}	3,90
Espresso ³	2,90
Doppelter Espresso ³	4,40
Cappuccino ^{3, 17}	4,70
Latte Macchiato ^{3, 17}	4,50
Espresso Macchiato ^{3, 17}	3,20
Doppelter Espresso Macchiato ^{3, 17}	4,80
Heiße Schokolade ¹⁷	4,90
Heiße Schokolade ¹⁷ mit Sahne	5,20
Tee verschiedene Sorten	3,80

Aperitif

Campari Soda ^{1, 2}	0,4 l	6,50
Campari Orange ^{1, 2}	0,4 l	7,50
Hugo (auch alkoholfrei) ⁷	0,4 l	8,00
Black Hugo (auch alkoholfrei) ^{1, 7}	0,4 l	8,00
Razzmatazz (auch alkoholfrei) ^{1, 5}	0,4 l	8,00
Spicy Aperol (auch alkoholfrei) ^{1, 2, 5, 7}	0,4 l	8,00
Lynchburg Lemonade ⁵	0,4 l	8,00

Alkoholfrei

Softdrinks

	€	€
Tafelwasser	0,2 l 1,50	0,4 l 2,90
Bad Reichenhaller prickelnd		0,75 l 6,20
Bad Reichenhaller still		0,75 l 6,20
Coca-Cola ^{1,3}		0,33 l 3,50
Cola light ^{1, 3, 5, 7}		0,33 l 3,50
Fanta ^{1, 6}		0,33 l 3,50
Sprite ⁷		0,33 l 3,50
Mezzo Mix ^{1, 3, 6}		0,33 l 3,50
Pitcher of Coke ^{1, 3}		1,0 l 9,50
„Arizona“ Eistee: Pfirsich, Zitrone, Blaubeere, Granatapfel		0,5 l 4,40
„Thomas Henry“ Bitter Lemon ^{2, 6}		0,2 l 3,40
„Thomas Henry“ Ginger Ale		0,2 l 3,40
„Thomas Henry“ Tonic Water ⁴		0,2 l 3,40

Säfte ²²

	€	€
Apfelsaft	0,2 l 2,30	0,4 l 4,50
Orangensaft	0,2 l 2,30	0,4 l 4,50
Ananassaft	0,2 l 2,30	0,4 l 4,50
Johannisbeernektar	0,2 l 2,30	0,4 l 4,50
Mangonektar	0,2 l 2,30	0,4 l 4,50
Maracujanektar	0,2 l 2,30	0,4 l 4,50
Kirschnektar	0,2 l 2,30	0,4 l 4,50
Bananennektar	0,2 l 2,30	0,4 l 4,50
Saftschorle	0,2 l 2,00	0,4 l 3,80
4-Frucht-Schorle	0,2 l 2,00	0,4 l 3,80
KiBa	0,2 l 2,40	0,4 l 4,10

Amerikanische Softdrinks (nicht immer alle verfügbar)

	€	€
Dr. Pepper ^{1, 3, 5}	0,35 l	5,00
Mountain Dew ^{1, 3, 4}	0,35 l	5,00
Root Beer ^{1, 7}	0,35 l	5,00