



BURGER, STEAK & CO.

homemade´s vorneweg ^{0,4l}

Aperol Sprizz ¹ € 6,90

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Hugo´s in € 6,90

Holunderblüten Sirup | Prosecco | Soda | Minze

Lillet Berry ⁸ € 7,20

Lillet | Schweppe´s Wildberry | Beeren | Prosecco

La Vida Sprizz ⁸ € 7,90

Martini | Limoncello | Rosmarin | Soda

Limoncello Sprizz ^{8/9} € 7,50

Limoncello | Bitter Lemon | Prosecco | Soda | Limette

Ingwer Sprizz ⁸ € 6,90

Ingwersirup | Prosecco | Limette | Ingwer | Soda

Pomegranate Sprizz € 7,90

Martini Bianco | Schwepes Pomegranate | Minze | Frizzante | Soda | Zitrone | Granatapfel

Mallorca Sprizz € 7,90

Tunel de Mallorca | Hollundrblüte | Limette | Frizzante | Soda | Zitrone | Minze | Gurke

die Vorspeisen

schlichtweg einfach vorneweg

Bruschetta –

unser Tomatenbrot ^{AIGIC} € 8,90

auch in Vegan

geröstetes Hausbrot | gewürfelte Tomaten | Zwiebeln | gerösteter Knoblauch | Basilikum | Petersilie | Kräutersalat | italienischer Hartkäse

auf Wunsch gerne auch mit Burrata + € 5,50

Burrata Stracciatella ^G € 14,90

Orangensenf | Orangen | Walnüsse | Meersalz | süße Tomaten | Tomateneis | Raukensalat | Orangenessig | Olivenöl

knuspriger Ziegenkäse ^{GIAIC} € 12,90

Ziegenkäse | Preiselbeeren | Pflaumen | Rote Beete | Walnüsse | Babyleaf | Thymianeis | Olivenöl | alter Balsamico | Meersalz

Beef Tatar La Vida Style 100g ^{CIFIAIDJ} € 15,90

Kapern | Gurken Pickels | Zwiebeln | Miso – Paste ^F | geröstetes Hausbrot ^A | Eidotter | Sauerrahm | Sardellen | getrocknete Tomate

als Vorspeise oder Dazu

„must taste“ € 7,90

Crunchi Süßkartoffel Wedges „Nacho Style“ dazu Sourcream

zum Burger dazu + € 4,00

unsere Icetea´s @ Limo´s ^{0,4l | 0,5l}

Zitronen Icetea € 4,80

Früchte | kalter Tee | Zitronensirup

Pfirsich Icetea € 4,80

Früchte | kalter Tee | Pfirsichsirup

Lemon Chai Icetea € 4,90

Früchte | Chaitee | Eistee | Lime Juice

Waldmeister Icetea € 4,90

Limetten | Walmeistersirup | Zitronen Icetea

Maracuja Icetea € 4,90

Maracuja | Tee | Minze | Zitrone | Soda | Passionsfrucht

handgemachte **Zitronenlimonade € 4,60**

handgemachte **Orangenlimonade € 4,60**

fresh Garden Lemonade € 4,90

Basilikum | Gurke | Lemon Juice | Soda

Lemon Ingwer Minzlimo € 4,90

Zitrone | Minze | Ingwer | Lemon Juice | Soda

Spicy Mangolimo € 6,90

Mangopürree | Chilil Mango | Soda | Lemon Juice

Yuzu Cucumberlimo € 6,90

Yuzu Pürree | Gurke | Limettensaft | Tonic Water

Hibiskus Erdbeerlimo € 6,90

Erdbeerpürree | Hibishussirup | Lemon Juice

Unsere weiteren Getränke findet Ihr auf der letzten Seite.

das Experiment

probier was Neues

ÜBERRASCHUNGSMENÜ =

Sharing Menü € 49,00

Beim Sharing Menü servieren wir Euch 6 | 7 Gänge.

Eine Mischung aus Speisen, die jeder für sich bekommt – aber auch Köstlichkeiten die zum Teilen in die Tischmitte serviert werden.

Ganz ungezwungen und locker.

Wir konzentrieren uns auf die klassische Menüfolge.

Du hast die Wahl.

Das Sharing Menü bietet die einmalige Gelegenheit sich durchzuprobieren.

Vorteil davon - Du musst Dich nicht für EIN Gericht entscheiden.

Probier es aus!

Wir bitten Dich jedoch um Verständnis, dass wir – um unnötige Verschwendung zu vermeiden – Dir und Deinen Gästen neue Speisen erst dann servieren, wenn Ihr aufgegessen habt.



BURGER, STEAK & CO.

die Suppe

deine heiße Begleitung

Tom Kha Gei –

die Suppe aus Thailand -vegan- € 8,90

Zuckerschoten | Paprika | Karotten | Pilze |
Mais | Sprossen | Lauchzwiebeln

auf Wunsch gerne mit:

knuspriges Hähnchenbrustfilet ^{AICIGIFIIIJ} + € 6,90

Garnelen 3 Stück + € 6,90

das Grünfutter

La Vida Green - klein € 6,50

La Vida Green - groß € 11,90

knackiger Salat | Gartensalat | Mais |
sonnen getrocknete Tomaten ² | Sojasprossen |
Früchte | Radieschen | Gurke | Tomaten |
Erdnüsse | gegrilltes Gemüse

Caesar´s Salat „Classic“ ^{AICIDIGIJF} € 13,90

original Caesar Dressing | sonnen getrocknete
Tomaten ² | geröstetes Hausbrot | Römersalat |
gegrillter Speck ²¹³ | italienischer Hartkäse |
pochiertes Ei | Sardellen | Kapern

die Veggies

der jeden Tag Poke Super Bowl

Poke Bowl Tunis - vegan - € 15,90

Kichererbsensalat | Süßkartoffeln | Gurken |
Radieschen | Paprika | Mango | Karotten |
Lauchzwiebeln | Sprossen | Nüsse | Chili | Passionsfrucht

Das gelbe Gemüse Curry - vegan - € 15,90

Reis | Zuckerschoten | Karotten | Paprika | Zwiebeln |
Sojasprossen | Pilze | Mu Err Pilz | gelbes Curry |
Kokosmilch | viel Gemüse | Erdnüsse | Mango

Teriyaki for foodies - vegan - ^{AIF} € 16,50

Reis Nudel | Zuckerschoten | Lauchzwiebeln |
Sojasprossen | Pak Choi | Teriyaki | Paprika | Pilze |
Zucchini | Zwiebeln | Mais

must have upgrade

knuspriges Hähnchenbrustfilet ^{AICIGIFIIIJ} € 6,90

Garnelen € 6,90

Chef´s Choise

Steaktasting incl. Tatar

in die Mitte – zum teilen für alle Ihr könnt Euch nicht
entscheiden?

Wir kredenzen Euch eine bunte Auswahl vom Grill.

DAZU: die beliebtesten Sides & Saucen

300g Fleisch | Person € 32,90

400g Fleisch | Person € 41,90
ab 4 Personen nur Tischweise buchbar

Candle Light Dinner

für Euch Beide € 90,00

Wir verzaubern Euch mit märchenhaften
Köstlichkeiten, Gang für Gang bei Kerzenschein.
Jeder der kleinen, feinen Speisen ist eine
Überraschung.

Und wie immer wisst Ihr nicht, welche Leckereien
auf Euch warten.

Unsere Küchengeister mit Ihren Helfern tischen
Euch einen Kulinarischen Zauber in 5 Gängen
inkl. Aperitif auf.

Mit dem letzten Gang folgt dann, zum krönenden
Ende, das Königliche Dessert. Erlebt eine Reise
durch die fantastische Welt der Gaumenfreude.

die Burger

unsere Burgerlegenden

La Vida Real Burger ^{AIGIIIJ} € 16,90

unser Brötchen | unsere Burgersoße | Römersalat |
Tomate | Gurke | unsere Balsamicozwiebel |
ca. 180g Beef Paddy | Cheddar Cheese |
unsere Preiselbeer-Chili BBQ Soße | Mayo
natürlich unsere Fries

Pulled Pork Burger ^{AIGIIIJKIF} € 18,90

unser Brötchen | unsere Honig-Senf Soße | Salat |
Tomate | Gurke | Coles low | Pulled Pork | Bacon |
rote Zwiebeln | geräucherter Mozzarella
natürlich unsere Fries

Der Ultimative Trüffel Burger ^{AIGIIIJ} € 22,90

unser Brötchen | frischer Trüffel | unser Trüffelsalsa |
Babyleaf Salat | Steinchampignons |
geschmorte Tomate | unser Beef Paddy |
zerlaufene Burrata | Trüffelmayo | Trüffelhonig
natürlich unsere Fries

die Nudel

past(a)ialisch Gut

Hausgemachte Pasta

gefüllt mit Burrata

„Carbonara Style“ ^{AICIG} € 18,90

Triangoli | Guanciale ²¹³ | Zwiebeln | Parmesan | Ei

Tagliatelle Garnelen ^{AIC} € 18,90

Curry | Safran | Kokos | Chili | Zucchini |
Kirschtomaten | Karotten | Lauchzwiebeln

Tagliatelle tartufo ^{AICIG} € 19,90

frischer Trüffel | Butter | Lauchzwiebeln |
Ei | italienischer Hartkäse

das Fleisch

extrem Beefisch

Filetsteak von der Färs

ca. 200g € 29,90

das zarte Stück von der Rinderlende, Deutschland

gerne auch als Surf & Turf mit 3 Garnelen + € 6,90

Rumpsteak von der Färs Dry Aged

ca. 300g € 29,90

mit typischen Fettrand, kräftig im Geschmack, Deutschland

New York Flanksteak USA ca. 300g € 29,90

Teilstück des Bauchlappens geschmackvoll mit viel Biss

zu allen Steak's reichen wir unsere hausgemachte Kräuterbutter^G, unsere Steaksoße und unser Chimi Churri

must have upgrade:

**Fries, Süßkartoffelwedges, € 4,50
gegrilltes Gemüse, Coleslaw^G**

Trüffelmayo, Pfefferrahm, Kräuterschmand € 2,50

alias Zwiebelrostbraten^{AIC} € 26,90

Rumpsteak | Tagliatelle | Röstzwiebeln | Jus

Bäckchen vom Kalb^{AIGIIJKIF} € 26,90

24 Stunden geschmorte Kalbsbacken | Kartoffelstampf | Zwiebeln | Zucker | Karotten | Shiso Kresse

Kotelett vom Ibericoschwein € 24,90

Süßkartoffelspalten | Taccobrösel^A | bunter Gemüsesalat | Portweinjus

Pork Belly - asiatisch -^{IJJIA} € 22,90

Schweinebauch | Sauerkraut | Sahne | Süßkartoffelpüree | Zwiebeln | Preiselbeeren | Jus

Lop de mer Filet € 26,90

Wolfsbarsch | Tagliatelle | Kirschtomaten | Lauchzwiebeln | Kapern | Weißweinsauce

Kalbsleber € 21,50

gebratene Kalbsleber | Kartoffelstampf | Käse | Apfel | Zwiebel | Portweinjus

Pulpo Robata € 23,90

slow cooked Oktopus | Süßkartoffel | Kichererbsen | Tomaten | Zwiebeln | Paprika | Zucchini | Kräuter | gegrillte Tomate | Olivenöl | Kapern | Oliven

Pinsa LOVE

the dough what the f* ist Pinsa**

Schon die alten Römer erfreuten sich an dem locker-leichten Teiggericht! Der Teig der Pinsa besteht aus verschiedenen Mehllarten und hat einen enorm hohen Wassergehalt. Das macht sie für uns besonders bekömmlich, leicht verdaulich und spart Kalorien. Zudem ruht der Teig der Pinsa ganze 72 Stunden, bis er sich vollständig entfaltet hat. Nur so wird er innen locker-fluffig und außen schön kross.
Du hast die Qual der Wahl.

Pinsa Art Carbonara^{AIGIC} € 14,90

unser Teigboden | Schmand | Guanciale | Zwiebellauch | geräucherte Scamorza | Kräuter | Ei

Pinsa Burratine^{AIGH} € 16,50

Tomatensoße | gegrillte Cherrytomaten | getrocknete Tomaten | frisches Pesto | zerrupfte Burrata | Meersalz | frisches Basilikum | Olivenöl | alter Aceto

Pinsa Tartufatu^{AIG} trüffel`lisch gut € 22,90

unser Teigboden | Schmandcreme | Trüffelsalsa | Zwiebellauch | italienischer Hartkäse | frisch geriebener Trüffel | zerrupfte Burrata

das Dessert

süße Versuchung

Zarte Berührung^{GIA1ICIH3} € 7,90

Panna-Cotta | Mangokompott | Schwarzes Sesam Eiscreme

sinnliche Zeiten^{GIA1ICIH3} € 7,90

Creme Brulee | Beerenfrüchte | salziges Caramelleis

the Rock is back -

unser Brownie – legendär^{AICHIGI} € 9,90

Salzbrezeln | Erdnüsse | Crumle | Marshmallow | Karamel

unsere Eiscremesorten

Schwarzer Sesam	Brownie
Orange	Karamell-Salzbutter
Mascarpone-Eis & Tonka	Creme Bruleé
Matcha	Tymian

€ 2,60

und dazu Heissssssssses⁶

Espresso € 3,00

Cappuccino € 3,70

Latte Macchiato € 4,50

heiße Schokolade € 4,50

Allergene:

A = Glutenhaltig | B = Krustentiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch | H = Schalenfrüchte | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesam | L = Schwefeldioxid | M = Lupine | N = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff | 2 = Konservierungsstoff | 3 = mit Phosphat | 8 = Sulfide | 9 = Chiinhalzig | 6 = Koffein |



BURGER, STEAK & CO.

H2O aus der Flasche

natur sprizig	0,5l	€	4,30
natur sprizig	0,75l	€	5,60
San Pellegrino	0,75l	€	6,50

Limos – auch Durstlöcher

Säften in der 0,2l Karaffe

Orangensaft	€	3,20
Johannisbeernektar	€	3,00
Traubensaft	€	3,00
Maracujanektar	€	3,00
Ananassaft	€	3,20
Apfelsaft trüb	€	3,00

Säfte in der 0,5l Karaffe	€	5,90
als Schorle in der 0,5l Karaffe	€	4,90

Soft Drinks in der 0,33l Flasche

Coca Cola ^{1/2}	0,33l	€	3,70
Mezzo Mix ^{1/2}	0,33l	€	3,70
Coca Cola Zero	0,33l	€	3,70

Flirtsimulationen

Caipirinha	€	9,50
Campari – Orange ¹	€	7,90
Tequilla Sunrise ¹	€	8,90
Long Island Ice Tea ¹	€	11,50
Cuba Libre ¹	€	8,90
Mojito	€	9,50
Gin Tonic chininhaltig 4cl	€	7,90
Mai Thai	€	11,50

Biere

Hergestellt aus dem SPALTER Aromahopfen
aus der aus der 0,5l Flasche

Export Dunkel	€	4,20
Radler	€	3,95
Weizen Hell	€	4,10
Weizen alkoholfrei	€	4,10
alkoholfrei Bier	€	4,10
Vollbier Hell	€	4,10
Bayreuther Hell	€	4,20
Tucher Kristall Weizen	€	4,10

unsere offenen Weine

im 0,2l Glas sulfidhaltig

Azienda Agricola le Muragli DOC

2022 Vicentini Custoza weiß	€	5,90
2022 Biro Chiaretto Bardolino rose	€	5,90
2022 Vicentini Bardolino rot	€	5,90

Weingut Hammel Ellerstadt QbA

2022 Grauburgunder trocken	€	6,90
2022 Sauvignon trocken	€	6,90
2022 Chardonnay	€	6,90
2022 Riesling trocken	€	6,90

Farnese Ortona vivi Abruzzen

2023 Salento Primitivo Puglia IGT	€	7,20
-----------------------------------	---	------

Azienda Vinicola Santirano Figli DOC

2022 Barbera Serra die Roveri	€	8,50
-------------------------------	---	------

Weinschorle weiß rot 0,2l Karaffe	€	3,90
-------------------------------------	---	------

Weinschorle weiß rot 0,5l Karaffe	€	5,90
-------------------------------------	---	------