

Beef Room

Arcisstraße 61, 80801 muenchen
+498932199101

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| MONATSKARTE SEASON SELECTION

Kürbissüppchen & japanisches wagyu 16,00 €

SÜPPCHEN VOM KARAMELLISIERTEN HOKKAIDO-KÜRBIS I CHAMPAGNER-ESSIG I KÜRBISKERNÖL I JAPANISCHES A5-WAGYU AM HOLSPIEß I KNOBLAUCHBAGUETTE

“the big chanterelle forest beef burger” 39,00 €

230G PATTY VOM PIEMONTER BEEF I GERÖSTETER GUANCIALE I SAN MARZANO TOMATEN I PFIFFERLINGE I KARAMELLISIERTE ZWIEBELN I ZIEGENKÄSE I BROMBEER-CHILI-CHUTNEY I STEAK-FRIES I 61-ER-CHIPOT-TLE-SAUCE I FARMERSALAT

Deep blue sea 39,00 €

STEINBUTT-FILET VOM GRILL I GETRÜFFELTES KARTOFFEL-PÜREE I WILDER BROCCOLI I SAFRAN-SUD

Herbstliche barbarieente 32,00 €

GEGRILLTE BRUST VON DER BARBARIEENTE I KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE I FEIGEN I KÜRBIS-APFEL-CHUTNEY I WILDKRÄUTER I PINIENKERNE I KÜRBISKERNÖL-ESPRESSO-VINAIGRETTE

Australisches wagyu bavette 49,00 €

GLASIERT MIT JAPANISCHER BBQ-SAUCE I KARTOFFELPÜREE MIT FRANZÖSISCHEN SÜß-ZWIEBELN, UND FRISCHEN, GEGRILLTEN PFIFFERLINGEN

Marinierte lamm-chops vom grill 35,00 €

MINZ-JOGHURT-SAUCE I GESCHMORTES HERBSTLICHES GEMÜSE & PFIFFERLINGE I KNUSPRIGE ROSMARIN-RÖSTI I CHIMICHURRI

Rumpsteak vom us-black angus beef 43,00 €

GREATER OMAHA „GRAIN FEED“ KNUSPRIGE EXTRA BREITE STEAKFRIES I „THE BEEFMASTERS“ FARMERSALAT I 61-CHIPOTTLE-BBQ-SAUCE I PIMIENTOS DE PADRON

„alte fette kuh“ 250g filet 59,00 €

EIN MEISTERSTÜCK, MILCHKÜHE DIE BIS ZU 14 JAHREN FREI AUF DEN WEIDEN STEHEN I STEAK-FRIES I GEBRATENE SÜßZWIEBELN MIT MEERSALZ UND AHORNSIRUP I 61-CHIPOTTLE-BBQ-SAUCE

Sweet heart VEGETARISCH 15,00 €

LAUWARMES APFEL-ZIMT-TÖRTCHEN I MANDELMILCHEIS I HAUSGEMACHTES APFELKOMPOTT I GRANATAPFEL I FEIGE

| HAUPTKARTE STARTER

Hummer-schaum-süppchen KRUSTENTIER-EINLAGE GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT	18,00 €
Beef-tea GEKOCHT AUS MARKKNOCHEN UND WURZELGEMÜSE GEHACKTE KRÄUTER IM TEE-SIEB BEEF-SATAY EXTRA	14,00 €
Vitello tonnato speciale ZARTER KALBSRÜCKEN HAUCHDÜNN, VOM GRILL THUNFISCHCREME GERÖSTETE KAPERN KRESSEN SPROSSEN HALBGETROCKNETE TOMATEN FRISCHE GEGRILLTE PILZE DER SAISON	26,00 €
Octopus vom grill KARAMELLISIERTE TROPEA-ZWIEBEL HUMMERSCHAUM GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT HALBGETROCKNETE TOMATEN KARTOFFELSTROH	29,00 €
Wasser & erde US-RINDERFILET HAUCHDÜNN GESCHNITTEN & THUNFISCH IN SASHIMI QUALITÄT, KURZ, SCHARF ANGEGRILLT KRÄUTERSALATE IN SESAM-VINAIGRETTE WASABI-MAYO	26,00 €
Garnelen vom grill auf avocado-creme PIKANT MARINIERT GARNELN VOM GRILL AVOCADO-TAMARILLO-THAI-CHILI GURKENSTREIFEN KORIANDER ROTE ZWIEBEL LIMETTENSAFT	26,00 €
Carpaccio US-PRIME-FILET HAND GEKLOPFT GERÖSTETE KAPERN TRÜFFEL-MAYO GEHOBELTER PARMESAN FLEUR DE SEL	24,00 €
Klassisches beef-tatar FRISCHES, FEIN GEHACKTES FILET VOM DEUTSCHEN FLECKVIEH, NACH KLASSISCHER ART ZUBEREITET GERÖSTETES BROT & BUTTER	22,00 €
Thunfisch-tatar FRISCHER SASHIMI-THUNFISCH GEHACKT APFEL ZWIEBEL GERÖSTETES SESAMÖL LIMETTE PASSIONS-FRUCHT	22,00 €
Vorspeisen-variation (ab 2 Personen) US-BEEF-TATAKI THUNA & BEEF TATAR GEGRILLTER THAI-SPARGEL U5-RIESENGARNELE VOM GRILL PULPO GEGRILLT AVOCADO-TAMARILLO-SALAT HUMMER-SCHAUM-SÜPPCHEN VITELLO TONATO POMMES-ALLUMETTES GERÖSTETER BLUMENKOHL KARAMELLISIERT WASABI-CITRUS-PONZU WASABI-MAYO	45,00 €

| SALAD & BOWLS

Duck & greens 34,00 €

KNUSPRIGE BARBARIEENTENBRUST VOM GRILL | JAPANISCHE SALATE | FRITTIERTE LOTUSWURZEL-CHIPS | THAI-SPARGEL | EDAMAME | GURKE | GEGRILLTE SHITAKE-PILZE | AVOCADO | YUZU-PONZU-VINAIGRETTE

Duck & greens (als vegetarische variante) AUF WUNSCH VEGAN 17,00 €

Knusprige Barbarieentenbrust weglassen.

Classic-caesar-salad & 3 gegrillte riesengarnelen 32,00 €

3 x U5 RIESENGARENELEN VOM GRILL | JUNGER ROMANA SALAT GEHACKT | SÜßE STRAUCHTOMATEN | CROUTONS IN KNOBLAUCH GERÖSTET | PARMESAN-DRESSING | FRITTIERTE KAPERN | KNUSPRIGES KNOBLAUCHBAGUETTE

Classic-caesar-salad (als vegetarische variante) AUF WUNSCH VEGAN 16,00 €

Ohne Garnelen und Parmesan.

Zarte streifen vom lachsfilet auf frischen marktsalaten der saison 31,00 €

MARINIERTE STREIFEN VOM LACHSFILET | KRÄUTER UND SALATE DER SAISON | SÜßE STRAUCHTOMATEN | GURKENSTREIFEN | KRESSEN | SPROSSEN | AVOKADO | WILDER BROCCOLI VOM GRILL | JAPANISCHER GOMA-DRESSING | KNUSPRIGES KNOBLAUCHBAGUETTE

Zarte rinderfiletspitzen & burrata 32,00 €

ZARTE MARINIERTE RINDERFILETSPITZEN VOM GRILL | CREMIGER BURRATA | SÜßE OCHSENHERZTOMATEN | JUNGER RUCCOLA | RADICCHIO | BÄRLAUCHPESTO | BALSAMICO-HAUS-VINAIGRETTE | KNUSPRIGES KNOBLAUCH-BAGUETTE

Zarte rinderfiletspitzen & burrata (als vegetarische variante) AUF WUNSCH VEGAN 16,00 €

Ohne Rinderfiletspitzen.

Kleiner salat der saison 8,00 €

| PASTA

Tagliatelle mit hummerschaum & riesengarnelen 32,00 €

DÜNNE BANDNUDELN | HUMMERSAUCE | RUCCOLA | GEGRILLTE STRAUCHTOMATEN

Tagliatelle mit hummerschaum (als vegetarische variante) AUF WUNSCH VEGAN 18,00 €

Ohne Riesengarnelen und Hummersauce.

Tagliatelle mit trüffel & filetspitzen vom grill 32,00 €

ZARTE FILETSPITZEN VOM GRILL, WÜRZG MARINIERT | DÜNNE BANDNUDELN | TRÜFFELSCHAUM | GEGRILLTE TOMATEN | RUCCOLA | SCHWARZER TRÜFFEL

Tagliatelle mit trüffel & filetspitzen (als vegetarische variante) AUF WUNSCH VEGAN 22,00 €

Ohne Filetspitzen.

| EXKLUSIVER GRILLTELLER

Exklusiver grillteller

65,00 €

US-RINDERFILET | US-BLACK-ANGUS PRIME RUMPSTEAK OHNE FETTRAND | FILET VOM SCHOTTISCHEN MILCH-LAMM STEAKHOUSE FRIES | FARMERSALAT | 61ER-BBQ-SAUCE

| FISCH & MEERESFRÜCHTE

Octopus vom grill

23,00 €

Yellow-fin-thunfisch-filet

25,00 €

200G

Riesengarnelen u5

24,00 €

Lachsfilet

21,00 €

200G

| BEILAGEN - KARTOFFEL & BROT

Extra breite steakhouse fries

8,00 €

KNUSPRIGE SÜßKARTOFFEL FRIES

8,00 €

Pommes-allumettes

8,00 €

Rosmarinkartoffeln

8,00 €

Ofenkartoffel & sour-cream

VEGETARISCH

8,00 €

Kartoffelgratin

VEGETARISCH

8,00 €

Getrüffeltes kartoffelpüree

VEGETARISCH

8,00 €

Kartoffelpüree natur

VEGETARISCH

6,00 €

Geröstetes knoblauchbaguette

8,00 €

| BEILAGEN - GEMÜSE & PILZE

Gegrillter thai-spargel	8,00 €
Gegrilltes gemüse der saison	7,00 €
Beefmasters farmersalat	7,00 €
Tropea zwiebeln karamellisiert	7,00 €
Blumenkohl vom grill in nussbutter VEGETARISCH	7,00 €
Pimientos de padron	7,00 €
Gebratene pilze der saison	8,00 €
Junger spinat mit knoblauch	8,00 €

| BEILAGEN - SAUCEN & DIP'S

61er chipotle-bbq-dip	4,00 €
Trüffel-ketchup	5,00 €
Tasmanische pfeffersauce	6,00 €
Trüffel-mayonnaise VEGETARISCH	5,00 €
Wasabi-mayonnaise VEGETARISCH	4,00 €
Signature-chimichurri	4,00 €
Trüffel-sauce-extra	8,00 €
Kräuterbutter extra VEGETARISCH	2,00 €

| DESSERT

Lauwarmes schokotörtchen	VEGETARISCH	15,00 €
MIT FLÜSSIGEM KERN I ZUCKERWATTE-EISCREME I FRÜCHTEN DER SAISON		
DUETT VON WEIßER UND SCHWARZER MOUSSE AU CHOCOLAT	VEGETARISCH	14,00 €
I THAI-MANGO I KUGEL SORBET		
Creme brulée	VEGETARISCH	13,00 €
I FRÜCHTEN DER SAISON I ZUCKERWATTE-EIS		
The beefmasters dessertvariation	VEGETARISCH	13,00 €
AB 2 PERSONEN		
Kugel eis / sorbet		4,00 €