

Suppen und Vorspeisen

Hausgemachte Rindsuppe <i>wahlweise mit Frittaten oder Leberknödel</i>	€ 5,00
Tom Kha Gai Suppe auch VEGAN <i>mit Huhn, Champignons, knuspriger Riesengarnele und Mango Chutney</i>	€ 7,00
Überbackene Zwiebelsuppe VEGETARISCH <i>mit Gruyère und Schnittlauch</i>	€ 7,50
Beef Tartar vom Ochs <i>mit wachweichem Eidotter, Rucola, Parmesan, gesalzener Butter und Wurzelbrot</i>	€ 15,00

Bulls' Corner Salate

Gemischte Blattsalate mit Caesar, Balsamico Dressing oder Honig-Senf dressing <i>Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Knusperfladenbrot, Karotten, Kresse und</i>	
<i>knusprig gebackener Hühnerbrust</i>	€ 16,00
<i>Black Tiger Riesengarnelen</i>	€ 18,00
<i>mariniertem Burrata VEGETARISCH</i>	€ 16,00
Gemischter Beilagen Salat	€ 6,00

Hawaiianische Poke Bowl

Jasminreis, Eissalat, Wasabicreme, Wakame, Karotten, Ingwer, Avocado und	
<i>roh mariniertem, frischem Lachs</i>	€ 18,00
<i>Teriyaki Rindfleisch</i>	€ 18,00
<i>gebratenen Black Tiger Riesengarnelen</i>	€ 18,00

Bulls' Corner Specials

BULLEN BURGER	€ 14,00
<i>Brioche Bun, Bio Rindfleisch, BBQ Pfeffer, Salat, Smoked Mayo, Tomaten, double Cheddar, Bacon und roten Zwiebelringen</i>	
CRISPY CHICKEN BURGER	€ 13,00
<i>Fladenbrot, gebackenes Hühnerfilet in Tortillapanade, Tomatensalsa, Salat, Tomate, Cheddar und Jalapeños</i>	
SURF AND TURF BURGER	€ 18,00
<i>Ochsenbeiried, Black Tiger Garnele, Eisbergsalat, Tomate, Cocktailsauce und Schallottenconfit</i>	
BULLS' CORNER VEGGIE BURGER VEGETARISCH	€ 14,00
<i>Fladenbrot, Avocado Fries, zweierlei Kraut, Sesam, Wasabicreme, Salat und Tomate</i>	
AMERICAN CLUB SANDWICH	€ 14,00
<i>Hühnerfilet, Ochsenbeiried, Bacon, Club Mayo, Tomaten, Gurken, Salat</i>	
mit Beilage zur Wahl:	
Pommes Allumettes <i>mit Ketchup</i>	€ 3,00
Caesar Salad <i>mit Croûtons</i>	€ 4,00
Chili Pommes <i>mit Tomatensalsa</i>	€ 4,00
Süßkartoffel Pommes <i>mit Afro Spice CAJUN und Joghurt Dip</i>	€ 5,00
Trüffel Pommes Allumettes <i>mit Sour Cream</i>	€ 7,00

Hauptspeisen

Fruchtiges Cocobohnen-Curry VEGAN <i>mit marinierten Sprossen, Kokosjoghurt, Gemüse, Granatapfel und Cashewnüssen</i>	€ 16,00
Hausgemachte Ganslknödel <i>mit karamellisiertem Weinkraut, Grammel und Schnittlauch</i>	€ 18,00
Asiatischer Wok auch VEGAN <i>mit Ochsenbeiried, Hühnerfilet, Gemüse, Teriyaki Sauce, Tempura-Garnelen und Jasmin Reis</i>	€ 19,00
½ Bäckhendl in Butterschmalz gebacken <i>mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Radieschen, Kernöl und Preiselbeeren</i>	€ 17,00
Wiener Schnitzel in Butterschmalz souffliert <i>mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren</i>	
<i>vom Schweinerücken</i>	€ 16,00
<i>vom Kalbskaiserteil</i>	€ 23,00

Bulls' Corner Monatsempfehlungen mittags (11:30-14:00 Uhr) und abends (17:30-21:30 Uhr)

Krenschauksuppe auch VEGETARISCH <i>mit Jakobsmuschel-Rona Ceviche und Schwarzbrot</i>	€ 10,00
Ligurische Trofie Pasta VEGETARISCH <i>in Parmesan-Trüffel Creme, Eidotter vom Freilande, Zucchini und gerösteten Pinienkernen</i>	€ 17,00
Saiblingsfilet aus unserer Fischerei Ausseerland <i>im Afro Tea Green Leaves Sud, Gemüse und Fregola Sarda</i>	€ 22,00
Rosa gebratener Rücken vom Authal-Hirsch <i>mit mediterraner weißer Polenta und geschmorten Schalotten</i>	€ 26,00
Flaumiger Schoko-Kaiserschmarrn <i>mit Nüssen und Apfelsorbet</i>	€ 12,00

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel <i>mit Vanillesauce oder Eis</i>	€ 8,00
Zweierlei von der Schokolade <i>Tarte, Terrine und Himbeersorbet</i>	€ 9,00
Eierlikör-Parfait <i>mit Blutorangencarpaccio und Pecannüssen</i>	€ 9,00

