



Vorspeisen

Gambas al ajillo – eine Sünde wert...

Garnelen im Knoblauchsud mit spanischem Brandy, Olivenöl und Chili,
frischer Petersilie und Steinofen Baguette

14,80

Carpaccio vom Rinderfilet

Hauchdünne Scheiben vom Premium Rinderfilet
mit Balsamico, Rucola, Champignons und Parmesan

11,00

Beef Tatar

Angemachter Tatar vom Premium Rind
auf geröstetem Schwarzbrot mit Eigelbgel

11,80

Suppen

Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis

mit Kürbiskernpesto und steirischem Kernöl

6,80

Crèmesüppchen von Pfifferlingen

mit kleinem Speckknödel

6,90

Kräftige Rinderkraftbrühe

mit hausgemachter Maultasche und Wurzelgemüse

6,50



Beilagensalate

OXERY Haussalat

Knackiger Eisbergsalat, Karotte, Gartengurke, Tomate,
Zwiebeln, Mais, Champignons und Radieschen
- alles grob geschnitten –
mit French Dressing
6,80

Kleiner Blattsalat der Saison

mit Hausdressing
4,90

Vegetarisch

Handgeschabte Kässpätzle

mit würzigem Bergkäse und Zwiebelschmelze
9,80

Walnuss-Gemüse Risotto

mit Kirschtomaten und Parmesan
14,80



Garpunkte der **Kerntemperatur** für Rindfleisch zur Information

- BLUE... roher, kalter Kern
- RARE... knusprige, braune Kruste, blutig, kalter Kern (ca. 40°C)
- MEDIUM RARE... braune Kruste, innen rosa, leicht blutig, warmer Kern (ca. 50°C)
- MEDIUM... halb durchgebraten, innen rosa, warmer Kern (ca. 60°C)
- MEDIUM WELL... fast durchgebraten, wenig rosa, heißer Kern (ca. 75°C)
- WELL DONE... durchgebraten, grau (ca. 85°C)

Für das optimale Geschmackserlebnis empfehlen wir Ihnen,
das Fleisch medium-rare zu bestellen.

Sprechen Sie gerne unser Serviceteam zur Beratung der für Sie, optimalen Garstufe an.

Geklärte Butter und Fleur de Sel runden das Steak-Erlebnis ab.
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.



VOM JOSPER HOLZKOHLEGRILL:

Catch of the Day

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne unsere fangfrischen Fisch Spezialitäten vom Josper Holzkohlegrill

Französische Maishähnchen Brust Supreme

Unsere Maishähnchenbrust stammt von bäuerlichen Familienbetrieben im Elsass. Auf dem Holzkohlegrill entfaltet sich der unvergessliche, zarte Geschmack
ca. 200g / 14,50

OXERY Signature Cheeseburger

Black Bull Burger Patty (180g) aus feinstem Angus Premium Rind mit hausgebackenem Brioche Bun, gereiftem Cheddar Cheese, Tomaten-Speck Chutney, Eisbergsalat, Gurkenrelish, roten Zwiebeln und Pommes Frites
16,80

Spareribs – Baby Back Ribs

Die Baby Back Ribs werden aus dem Kotelett geschnitten, sind zart und fleischig und werden bei uns nach Geheimrezept über 12 Stunden gegart.

„Finger Licking“ Baby Back Ribs

mit BBQ Sauce und Cole Slaw Salat
16,80

Zwiebelrostbraten vom Argentina Beef

mit geschmelzten Zwiebeln und RotweinsöÙle
ca. 200g / 20,80



ARGENTINA BEEF

Die reinrassigen Black Angus und Hereford Rinder grasen 12 Monate im Jahr auf den grünen Weiden Argentiniens und ernähren sich im Sommer ausschließlich von frischem, saftigem Gras. Unser argentinisches Rindfleisch ist vollmundig und kräftig im Geschmack. Die gleichmäßige Marmorierung und die tiefrote Farbe des Fleisches zeichnen unser Argentina Beef aus.

Rumpsteak

je 100g / 9,80

Filet

je 100g / 13,50

US BEEF

Für einen echten Steakliebhaber führt kein Weg an unserem US Beef vorbei. Der Geschmack, die Zartheit und Qualität des US-Beefs sind auf allerhöchstem Beef-Niveau. Hinzu kommen die typisch amerikanische Steakhaukultur und die Innovationskraft und Vielfalt der amerikanischen Barbecue Kultur, die US-Beef zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Die Tiere wachsen etwa 24 Monate lang auf großen Weiden auf und werden danach rund 100 Tage unter freiem Himmel ausschließlich mit Mais gefüttert. Diese Ernährung und eine besonders fürsorgliche Behandlung der Tiere machen das US-Beef zu dem was es ist.

Rumpsteak

je 100g / 14,80

AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF

Unser Premium Fleisch aus Down Under stammt von reinrassigen Black-Angus-Rindern, die ein freies und erfülltes Leben genießen können. Das Fleisch ist geprägt von der Freiheit der Tiere und der natürlichen Grasfütterung auf den Weiden Australiens. Dadurch erhält das Fleisch eine noch stärkere Marmorierung bis tief in die Muskelfasern und die exzellente Geschmacksnote wird noch intensiver.

Rib Eye

je 100g / 15,80



DRY AGED BEEF

Es versetzt Fleischliebhaber in Erregung: Dry Aged Beef, das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt. Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Trockengereift, wie man so schön sagt. Während der Reifung entwickelt sich ein ganz besonderer, buttrig-nussiger Geschmack.

Unsere Cuts

(nach Tagesangebot und Verfügbarkeit)

Porterhouse Steak

Das Porterhouse Steak wird mit Knochen aus dem Rücken geschnitten. Genau wie das T-Bone-Steak, hat das Porterhouse den typischen T-Knochen. Er teilt das Porterhouse in Roastbeef und Filet. Unsere Porterhouse Steaks sind stark marmoriert. Das Fett schmilzt beim Grillen und verleiht dem Porterhouse eine einmalige Sukkulenz. Durch den Knochen wird das Fleischaroma beim Grillen besonders gefördert.

je 100g / 13,50

T-Bone Steak

Das T-Bone Steak wird aus dem Rücken geschnitten und besteht aus dem Roastbeef und einem kleinen Stück Filet. Beide werden durch einen Knochen voneinander getrennt. Der Knochen gibt dem T-Bone Steak seinen Namen, denn er hat eine charakteristische T-Form. Er entspricht einem senkrecht halbierten Halswirbel. Zwischen dem Querfortsatz (dem senkrechten Strich des Ts) und dem Dornfortsatz (waagrechter Strich des Ts rechts) liegt das Roastbeef mit seiner Fettdecke. Zwischen Querfortsatz und Wirbelkörper liegt das Filetstück.

je 100g / 12,50

Club Steak

Das Club Steak ist Teilstück des Hinterviertels zwischen der Hochrippe und der Hüfte des Rindes.
Es ist quasi das Rumpsteak mit Knochen bzw. das T-Bone ohne Filetanteil.

je 100g / 9,50

Côte de Boeuf / Hochrippe / Kotelett

Der Cut stammt aus dem Rinderrücken zwischen der achten und zwölften Rippe, noch genauer gesagt, vom oberen Bereich, der Hochrippe. Vor ihm, zum Kopf hin, liegt der Nacken, direkt hinter ihm liegt das Roastbeef. Das ist ziemlich die beste Stelle, wenn man ein wirklich außerordentlich gutes Stück Fleisch genießen möchte.

je 100g / 11,00

weitere Dry Aged Spezialitäten nach Tagesangebot



Beilagen zur Wahl

Gemüse

Mediterranes Grillgemüse

Zucchini, Auberginen, rote Zwiebeln
und bunte Paprika mit feinem Rosmarinöl Finish
4,50

Speckbohnen

feine Prinzessbohnen mit Speck
4,00

Vanillemais

saftige Maiskörner in karamellisierter Vanillebutter
3,80

Pilze der Saison

mit Schalotten, Knoblauch und frischen Kräutern
4,00

Herbstliches Ofengemüse

Bundkarotten, Kohlrabi, Kirschtomaten,
Petersilienwurzel, Knoblauch und Schalotten
mit Kräutern im Ofen gegart
4,50



Kartoffeln

Pommes Frites

Pommes Frites mit feinem Schnitt
3,80

Trüffel Pommes Frites

verfeinert mit Wintertrüffel
und frisch gehobeltem Parmesan
6,80

Sweet Potato Fries

geschmackvolle Süßkartoffel Pommes Frites
4,50

Kartoffelpüree

mit Milch, Sahne und Butter verfeinert
4,00

Kartoffelgratin

klassischer Kartoffelgratin mit Sahne und Käse
4,50

Weitere Beilagen

Handgeschabte Spätzle

nach klassischem Familienrezept mit Bröselbutter
3,80



Saucen & Butter

Sauce Bèarnaise

klassische Sauce zum Steak mit Estragon
2,50

Cognac-Pfeffer-Rahmsauce

pikant scharfe Rahmsauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern
2,50

Champignonrahmsauce

Klassische Rahmsauce mit Champignons
2,50

Kalbsjus mit Merlot

aus Kalbsknochen, Gemüse und Kräutern liebevoll gezaubertes Rotweinsößle
2,50

OXERY Signature Butter

veredelte Kräuterbutter nach unserem Geheimrezept
1,50

Ketchup oder Mayonnaise

bitte nur zu den Pommes Frites....
0,50

BBQ Sauce

rauchig-süße BBQ Sauce
0,60



Desserts:

American Cheesecake

mit Himbeersorbet und Lemon Curd

7,90

Toblerone Parfait

mit Mandelcrunch und Passionsfruchtsorbet

7,90

Klassischer Apfelstrudel

mit hausgemachtem Vanilleeis

5,80

Zwetschgen-Topfenknödel

mit Zimtbröseln, Zwetschgenkompott und hausgemachtem Vanilleeis

7,80

Mousse au Chocolate

5,00

Crème Brûlée

5,00

Hausgemachte Eiscrème

Vanille Eis

Eierlikör Eis

Schokoladen Eis

Haselnuss Eis

Hausgemachtes Sorbet

Himbeer Sorbet

Mango Sorbet

Pfirsich Sorbet

Kugel Eis / Sorbet

2,20

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Speisekarte mit Allergen Kennzeichnung bereit.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in EURO