



BRUZZLEREI

GRILLHOUSE

SUPPEN & SALATE

Flädlesuppe – 6.9

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüseeinlage, serviert mit Brot (A,C,I)

Saisonale Suppe – 6.9

Leckere Suppe je nach Saison, serviert mit Brot (A)

Großer Salatteller – 12.9

Frischer Salat mit saisonalen Zutaten, serviert mit Brot (A)

Schwäbischer Wurstsalat – 11.9

Klassisch mit Wurst, Zwiebeln und Essiggurken, serviert mit Brot (A,M)

Schweizer Wurstsalat – 11.9

Mit Wurst, Käse, Zwiebeln und Essiggurken, serviert mit Brot (A,G,M)

Steaksalat – 17.9

Frischer Salat mit saftig gegrilltem Rindfleisch, serviert mit Brot (A)

BEILAGEN

Pommes – 4.5

Kroketten – 4.5

Bratkartoffeln – 4.5

Ofenkartoffel – 6

Beilagensalat – 7

Gegrilltes Gemüse – 7

Maiskolben – 8

SAUCEN

Bratensauce (I) – 3

Rahmsauce (G,I) – 3.2

Bull's Eye Original (rauchig) (J) – 3

Bull's Eye Steakhouse (Paprika)(J) – 3

Bull's Eye Smokey Chipotle (scharf) (J) – 3

Bull's Eye Spicy Garlic (Knoblauch)(J) – 3

Bull's Eye Sweet Whiskey (süß) (J) – 3

Chimichurri – 3

Meerrettichcreme (C,G,J) – 3



BRUZZLEREI

GRILLHOUSE

HAUPTGERICHTE

Schweineschnitzel – 17.9

Knusprig paniert mit Pommes (A,C)

Schweinerückensteak – 22.9

in grüner Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln (G)

Texas Beef Stew – 18.9

Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprika, Chili, serviert mit Brot (A)

Ofenkartoffel – 15.9

mit Sauerrahm und gegrilltem Gemüse (G)

BURGER

Serviert mit Pommes

Smash Burger – 16.9

Smash-Patty aus Rindfleisch mit Cheddar, Salat, Tomate, Gurke und Zwiebel (A,C,G,J)

Cheeseburger – 17.9

Saftiges Rindfleisch mit doppeltem Cheddar, Salat, Tomate, Gurke und Zwiebel (A,C,G,J)

BBQ Bacon Cheeseburger – 18.9

Saftiges Rindfleisch mit doppeltem Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel und Bacon (A,C,G,J)

Veggie Burger – 15.9

Vegetarisches Patty mit Cheddar, knackigem Salat, Tomate, Gurke und Zwiebel (A,C,G,J)

BRUZZLEREI

GRILLHOUSE

KINDERKARTE



Pasta mit Tomatensauce – 8 (A)



Chicken Nuggets mit Pommes – 9.9 (A,C)



Kugel Eis – 2.5 (C)



BRUZZLEREI

GRILLHOUSE

DRY-AGED-STEAKS

Unser Fleisch wird im Dry-Aging-Verfahren gereift und anschließend auf dem Holzkohlegrill perfekt gegart – für ein besonders intensives Aroma und maximale Zartheit. Serviert mit Kräuterbutter, Chimichurri, Meerrettichcreme und Brot. (A,C,G,J)

T-Bone (ca. 500 Gramm) – 49.5

Zartes Filet trifft aromatisches Roastbeef. Wahlweise Fleisch aus folgenden Regionen:

- Bruna Alpina (Alpen, Italien) – Intensiv, leicht grasig, fein marmoriert und zart
- Frisona (Lombardei, Italien) – Mild, zart, ausgewogen
- Duchessa (Sizilien, Italien) – Kräftig, würzig, besonders aromatisch
- Deutschland – Fein, klassisch, angenehm mild

Bone-in Rib-Eye (ca. 500 Gramm) – 44.5

Stark marmoriert, besonders saftig und intensiv. Wahlweise Fleisch aus folgenden Regionen:

- Bruna Alpina (Alpen, Italien) – Kräftig, aromatisch, leicht grasig
- Frisona (Lombardei, Italien) – Sehr saftig, mild, stark marmoriert
- Duchessa (Sizilien, Italien) – Vollmundig, würzig, intensiv
- Deutschland – Saftig, rund, ausgewogen

Rib-Eye (ca. 270 Gramm) – 33

Saftig, kräftig im Geschmack, mit ausgeprägtem Fettsäuregehalt und feiner Marmorierung

STEAKS

Serviert mit Kräuterbutter, Chimichurri, Meerrettichcreme und Brot (A,C,G,J)

Argentinisches Rib-Eye (ca. 300 Gramm) – 30

Saftig, kräftig im Geschmack, mit ausgeprägtem Fettsäuregehalt und feiner Marmorierung

Klassisches Rumpsteak (ca. 280 Gramm) – 29

Saftig, kräftig im Geschmack, mit ausgeprägtem Fettsäuregehalt und feiner Marmorierung

Filet (ca. 180 Gramm) – 34.9

Besonders zart, feinfasrig und mager, mit mildem Geschmack



BRUZZLEREI

GRILLHOUSE

DESSERTS

Tiramisu – 6

Cremig, klassisch, italienisch (A,C,G)

Crème Brûlée – 6

Feine Vanillecreme mit karamellisierter Kruste (C,G)

Kugel Eis – 2.5 (G)

HEISSGETRÄNKE

Espresso – 2.5

Doppelter Espresso – 3.5

Espresso Macchiato – 3

Café Crème – 3

Milchkaffee – 4

Latte Macchiato – 4.5

Chococino – 4.5

Affogato – 4.5

Heiße Schokolade – 4

Tee (verschiedene Sorten) – 3.2

SPIRITUOSEN (2 cl)

Haselnuss – 4

Altes Pflümli – 4

Himbeergeist – 4

Williams Christ – 4

Kirschwasser – 4

Marillenbrand – 4

Grappa – 4

Limoncello – 4

Pfefferminz – 4

Amaretto – 4

Jägermeister – 4

Ramazotti – 4

Cognac – 4

Fernet Branca – 4



BRUZZLEREI

GRILLHOUSE

ALKOHOLFREI (0,2l | 0,4l)

Afri Cola – 3 | 4

Bluna Orange – 3 | 4

Bluna Zitrone – 3 | 4

Spezi – 3 | 4

Bitter Lemon – 3 | 4

Tonic – 3 | 4

**Säfte – Apfel, Johannisbeere,
Maracuja etc.** – 3 | 4

Saftschorle – 3 | 4

Tafelwasser medium / still
– 2.5 | 3.5

Karaffe Wasser medium / still
(0,75l) – 6

WEIN (L) (0,2l)

Weinschorle weiß, rosé, rot – 4.9

Pinot Grigio weiß, trocken – 6.5

Pinot Grigio rosé, trocken – 6.5

Primitivo rot, trocken – 6.5

APERITIV (L)

Aperol Spritz – 8

Hugo – 8

Lillet Berry – 8

Campari Soda – 8

Campari Orange – 8

Martini Bianco – 8

BIER (0,3l / 0,5l)

Gold Ochsen Original – 3.2 | 4.2

Kellerweizen (Fass) – 3.2 | 4.2

Kristallweizen (0,5l) – 4.2

Radler – 3.2 | 4.2

Cola-Weizen – 3.2 | 4.2

Russ – 3.2 | 4.2

Hefeweizen alkoholfrei (0,5l) – 4.2

Bier alkoholfrei (0,5l) – 4.2

Es sind nicht immer alle Weine verfügbar.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Vielen Dank.