



neunzehn null zwei

Steakhaus

Vorspeisen

Cremesuppe
der Saison 5,-

Tatar vom Rind
am Tisch serviert 12,-

Carpaccio vom Rind
mit Rauke, hausgetrockneten Tomaten & Pinienkernen 12,-

Gratinierter Ziegenkäse
mit Akazienhonig auf Wildkräutersalat 9,-

Gegrillter Oktopus
im Raukebett mit hausgetrockneten Tomaten 11,-

Salate des Hauses

Salatbouquet
mit gegrilltem Gemüse, eingelegtem Schafskäse & Oliven 9,-

Steak Tips
an Salatbouquet mit Burrata & Tomaten 13,-

Riesengarnelen
auf Salatbouquet mit Curry- Mango- Dip 13,-

Fisch & Meeresfrüchte

Gegrillter Tintenfisch
auf Tagliatelle in Butter, Knoblauch & frischen Kräutern 16,-

Gegrillte Riesengarnele, Tintenfisch & Oktopus
auf gebratenen Kartoffelwürfeln mit Knoblauch-Limonen-sauce 21,-

Lachsfilet goldbraun gebraten
mit hausgemachtem Kartoffelrösti, Salat & Kräuterquark 18,-



neunzehn null zwei

Steakhaus

Steaks



Klassische Steaks
(in 50g Schritten bestellbar)

Rinderfilet 200g 22,-
Roastbeef 200g 18,-
Entrecôte/Ribeye 200g 20,-

Dry Aged Beef



Von der Allgäuer Angusfärsche aus der Zucht von Markus Göppel in Aitrang, in der
Salzkammer der Metzgerei Hack 4 Wochen gereift

T-Bone Steak ca. 600g 42,-
Clubsteak ca. 600g 38,-
Porterhousesteak ca. 700g 50,-

Dry Aged Pork



Vom Schwäbisch- Hällischen Landschwein aus der Zucht von Bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, in der Salzkammer
der Metzgerei Hack 3 Wochen gereift

Karree vom Landschwein ca. 300g 16,-

Beilagen

Hausgemachter Bohnen-Speck-Salat
Caesar Salat
Pommes Frites
Buntes Grillgemüse
Kartoffelrösti
Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream
Süßkartoffelpüree
Trüffel- Kartoffelgratin
5,-

Dips

Hausgemachtes Ketchup
1902-BBQ
Curry-Mango-Dip
Sour Cream
Kräuterbutter des Hauses
Nussbutter
2,-



neunzehn null zwei

Steakhaus

Spezialitäten des Hauses



Gegrilltes Kachelfleisch vom Schwein
auf Kartoffelrösti mit Jus & Röstzwiebeln 16,-

Burger

Unsere Burger Buns werden von der Bäckerei Geisenhofer in Freising hergestellt



1902-Burger

180 g saftiges Rindfleisch, 1902-BBQ, karamellisierten Zwiebeln Cheese & Bacon 13,-

Rind trifft Schaf

180 g saftiges Angus-Rindfleisch, Aioli, Rauke, eingelegtem
Schafskäse & karamellisierten Zwiebeln 15,-

Kalmarenburger

150 g Kalmarensteak, Knoblauch-Limettensauce, Rauke, Tomate & Zwiebeln 14,-

Beilagen wahlweise mit Caesar Salat oder Pommes

Süßes Vergnügen

Crème Brûlée

mit schwarzem Johannisbeer Sorbet 7,-

Krosser Pancetta

umhüllt von Zartbitterschokolade auf karamellisierten Melonenscheiben 7,-

Affogato al caff

Vanilleeis mit heißem Espresso 4,-



neunzehn null zwei

Steakhaus

Biere der Staatsbrauerei Weihenstephan

Kellerbier Naturtrüb 1516	0,5l	3,80
Original Helles	0,5l	3,60
Original Helles alkoholfrei	0,5l	3,80
Pils	0,33l	3,00
Tradition Dunkel	0,5l	3,80
Hefeweissbier	0,5l	3,80
Hefeweissbier alkoholfrei	0,5l	3,80
Hefeweissbier dunkel	0,5l	3,80
Hefeweissbier leicht	0,5l	3,80
Helles Pfiff	0,2l	2,60
Radler (5)	0,5l	3,60
Ruß (5)	0,5l	3,80

Weißwein

Grüner Veltliner	0,2l	5,20
Chardonnay Veneto	0,2l	5,80
Lugana	0,2l	6,20

Rotwein

Blauer Zweigelt	0,2l	5,50
Primitivo di Puglia	0,2l	6,50
Lemmberger mit Merlot	0,2l	5,60

Rose

Rose Freistil	0,2l	5,00
---------------	------	------

Weinschorle

Weinschorle Weiß/Rot/Rose	0,2l	3,20
---------------------------	------	------

Prosecco

ITA Prosecco Treviso DOC	0,1l	3,90
	0,75l	25,00



neunzehn null zwei

Steakhaus

Alkoholfreie Getränke

Sprite ⁽⁵⁾	0,3l	2,70
	0,5l	3,60
Fanta ^(1,3,5,8)	0,3l	2,70
	0,5l	3,60
Mezzo Mix ^(2,4,5,6)	0,3l	2,70
	0,5l	3,60
Coca Cola ^(2,4,6)	0,3l	2,70
	0,5l	3,60
Coca Cola light ^(2,4,5,6,9,10,11)	0,5l	3,60
freschwasser Still & Sprudel	0,25l	1,70
	0,5l	3,40
	1,0l	6,80
Saftschorlen Wolfra	0,3l	2,80
(Apfel Natur, Orange, Johannisbeere(1), Rhabarber, Maracuja, Kirsch)	0,5l	3,80
Säfte	0,3l	3,20
(Apfel Natur, Orange, Johannisbeere(1), Rhabarber, Maracuja, Kirsch)	0,5l	4,20
Schweppes Wild Berry	0,2l	3,60
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,60
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,60
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,60
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2l	3,60



neunzehn null zwei

Steakhaus

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato, Milchkaffee	3,50
Doppelter Espresso	3,50
Espresso	2,50
Tee	2,80

Digestiv

Cognac	2 cl	3,90
Martini	4 cl	4,50
Whiskey	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	3,30
Averna	2 cl	3,30
Baileys	4 cl	3,80
Grappa	2 cl	4,20
Lantenhammer Obstler vom Holzfass	2 cl	4,20
Edelbrände Lantenhammer & Prinz	2 cl	4,80

Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld sind im Preis enthalten

Zusatzstoffe:

1 Antioxidationsmittel-Ascorbinsäure, 2 Farbstoff-Sulfitlauge-Zuckerulön,
3 Farbstoff-Carotin, 4 Koffein, 5 Säuerungsmittel-Citronensäure,
6 Säuerungsmittel-Phosphorsäure, 7 Säureregulator-Trinatriumcitrat,
8 Stabilisator Johannisbrotkernmehl, 9 Süßstoff-Acesulfam-K,
10 Süßstoff-Natriumcyclamat, 11 Süßstoff-Aspartam