

kulinarik

**ist unsere
leidenschaft,
regionalität
unsere
handschrift.**

Zdeněk Joněš
executive chef

eila // *tasting center*

Starters

SAISONALE SUPPE 8.50

GEBACKENER ZIEGENKÄSE 12.00

Rote-Beete-Püree | marinierte Blaubeeren

RINDER CARPACCIO 14.00

Parmesan-Emulsion | Rucola Salat

ZARTES THUNFISCHTATAR 14.50

japanische Mayonnaise | Ponzu Soße |
Sesam | Tortilla Chips

DREIERLEI 15.50

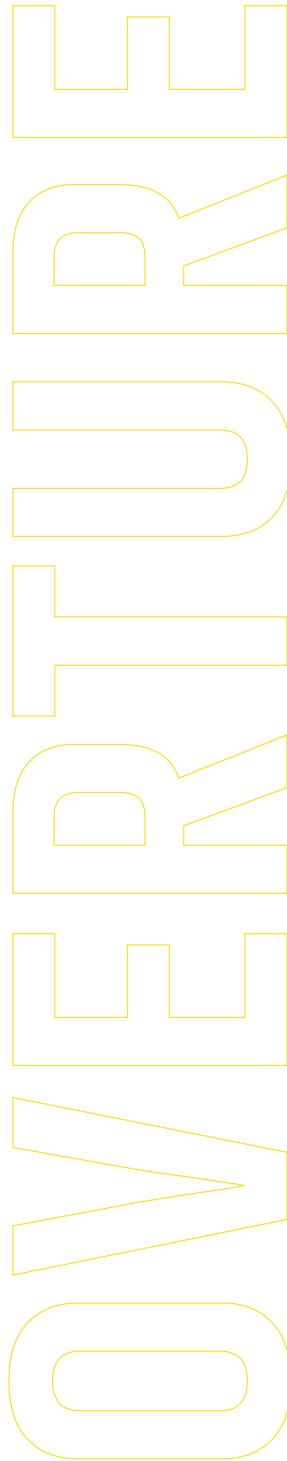
Thunfischtatar | gebackener Ziegenkäse | Rinder Carpaccio

Snacks

POTATO CHIPS 4.50

KÄSEAUSSWAHL 11.50

SCHINKEN - KÄSE DUETT 13.50



Main course

U DO N'OODLES 16.50

Udon Nudeln | geräucherter Tofu | frischer Pak Choi

PHILLY CHEESE STEAK 22.50

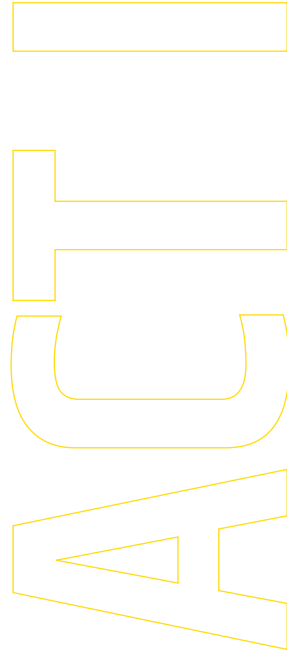
Rib Eye Steak | Cheddar Soße | Gravy | Fries

TUNA ME TO SEA 29.50

Thunfischsteak (lauwarm) | frische Gurke | Avocado | hausgemachter Tomatensalsa

TENDER CHICKEN 17.50

gebratenes Hähnchen | Fries | Coleslaw Salat



Steaks

PREMIUM FILETSTEAK 100g | 13.50

Filetsteak aus extra zartem Fleisch vom Lendenbereich der Färse

PREMIUM RUMPSTEAK 100g | 11.50

Das Roastbeef, Fleisch vom hinteren Rücken der Färse, wird in Rumpsteaks geschnitten; dieses bleibt durch den Fettrand und Marmorierung sehr zart und saftig

PRIME QUALITY ENTRECÔTE STEAK IN BUTTER . . . 100g | 13.00

Hochwertiges Fleisch aus den Zwischenrippen, veredelt im Buttermantel



Special cuts

DRY AGED T-BONE STEAK 100g | 10.90

Ein Teilstück des Rückens der Färse. Roastbeef und kleine Filetstücke werden durch einen Knochen in T-Form getrennt. Durch die starke Marmorierung bleibt das Fleisch beim Kurzbraten sehr zart und saftig.



DRY AGED PORTERHOUSE STEAK 100g | 11.90

Das Porterhouse Steak wird aus dem hinteren Rücken geschnitten und besitzt einen T-Knochen, der das Fleisch in Roastbeef und Filet aufteilt. Da das Roastbeef an dieser Stelle flacher ist, ist der Filetanteil größer.



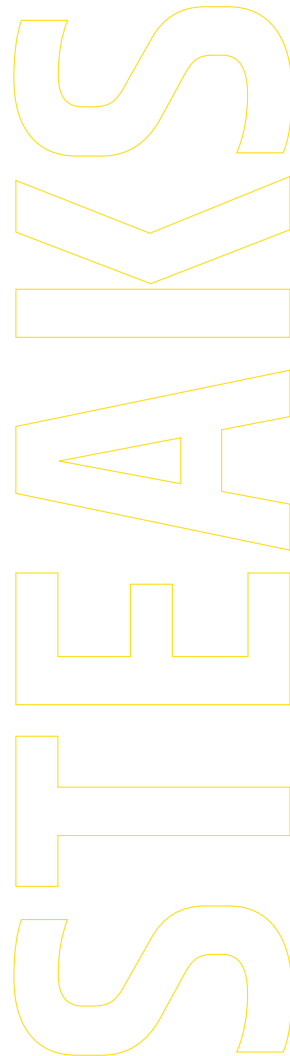
DRY AGED TOMAHAWK BLACK ANGUS . . . 100g | 11.90

Ribeye Steak aus dem vorderen Rücken des Rindes am kompletten Rippenknochen. Durch den Dry-Ager erhält dieses ein besonderes Aroma und bleibt durch das Braten am Knochen und leichter Marmorierung saftig



(nur auf Vorbestellung)

Weitere Tagesempfehlungen erhältst du auf Empfehlung deines eila tasting center Teams.

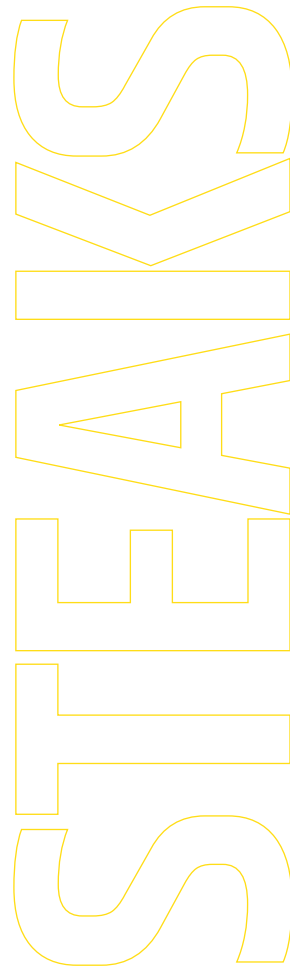


Side dishes

FRENCH FRIES	4.50
SWEET POTATO FRIES.	4.50
ONION RINGS	6.50
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE	7.50
GERÖSTETES BROT.	1.50
GRILLGEMÜSE	4.50
COLESLAW SALAT	4.50
BEILAGENSALAT.	4.50
KRÄUTERBUTTER	1.00

Sauces

MAYONNAISE.	1.00
VEGANE MAYONNAISE	1.00
TRÜFFEL MAYONNAISE	1.50
KETCHUP	1.00
BBQ-SAUCE	1.00
DEMI GLACE	4.50
RINDER JUS	3.00
CHEDDAR SAUCE	1.50



Burger

VEGAN BURGER 17.00

Champignon-Patty | Avocado | vegane Mayonnaise |
French Fries

THE CLASSIC BBQ BURGER 18.50

Weiderind Beef Burger | selbstgebackenes Brioche-Brötchen |
BBQ-Soße | Gewürzgurken | Cheddar Soße | Onion Rings | Fries

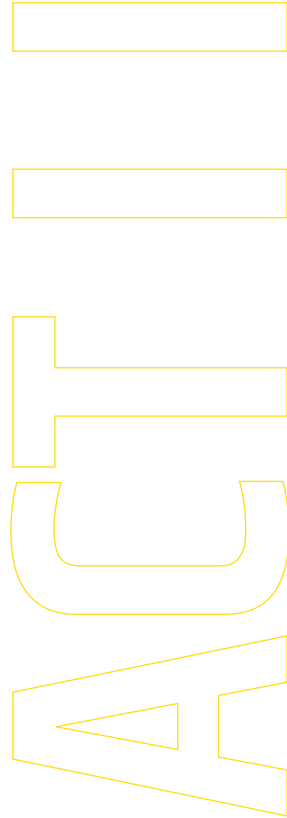
for the little ones

LITTLE CHICKEN 7.50

Gebrautes Hähnchen | French Fries | Ketchup

LITTLE BURGER 8.50

Beef Burger | French Fries | Mayonnaise



Desserts

SUNSET SORBET 9.50

Mango-Melonen-Sorbet | Schokoladenfondant |
Limettenzesten

LEMON TART 8.00

Selbstgemachtes Zitronen-Tarte | Baiser |
Haselnusskrokant Eiscreme

MATCHAMISU 7.50

Matcha Tiramisu

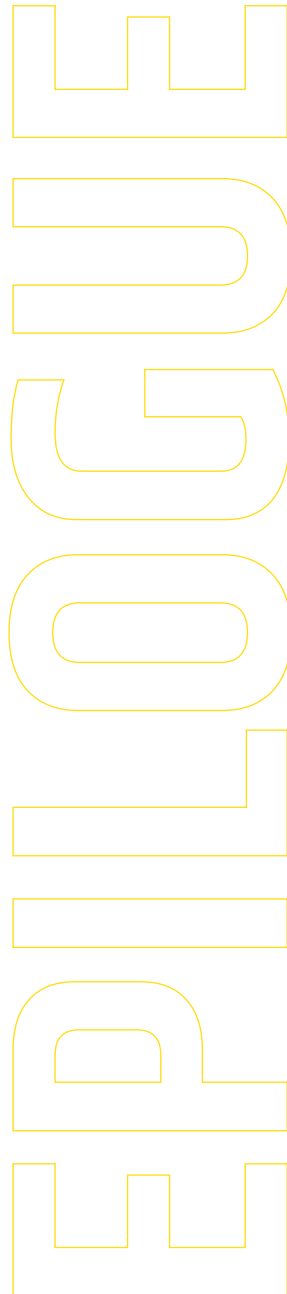
LOVELY SELECTION 10.00

Tiramisu | Lemon Tart | Haselnuss Eiscreme

AUSWAHL AN SORBET & EIS 7.50

TO GO BOX. 1.00

Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer.

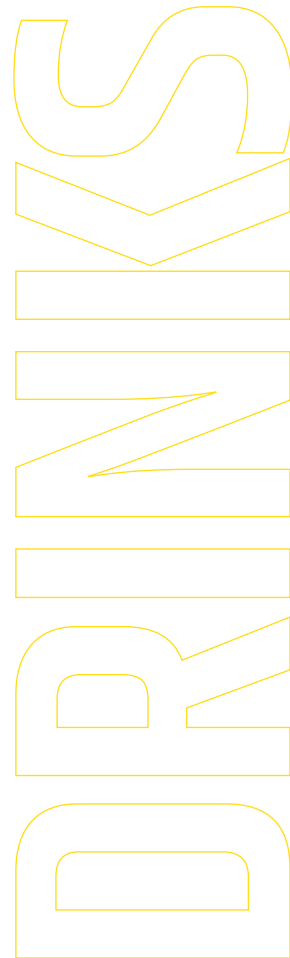


Café & Tee

Espresso	2.00
Espresso doppio	3.50
Espresso macchiato	3.00
Café Americano	2.80
Cappuccino	3.50
Tee	3.00
Heiße Schokolade	3.50
Laktosefreie Milch, div. Milchalternativen	0.50

Softdrinks

Coca Cola [0,2 l]	2.90
Coca Cola Zero [0,2 l]	2.90
Mezzo Mix. [0,2 l]	2.90
Sprite [0,2 l]	2.90
Fanta [0,2 l]	2.90
Bitter Lemon [0,2 l]	3.50
Ginger Ale [0,2 l]	3.50
Fuze Tea [0,3 l]	3.60
Almdudler [0,3 l]	3.60
Tonic [0,2 l]	3.50

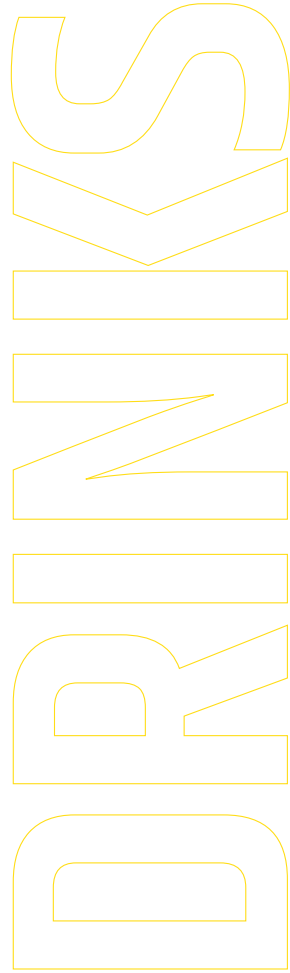


Säfte

Apfel	[0,2 l]	3.00
Orange	[0,2 l]	3.00
Johannisbeere	[0,2 l]	3.00
Mango	[0,2 l]	3.00
Grapefruit	[0,2 l]	3.00
Traube	[0,2 l]	3.00
Ananas	[0,2 l]	3.00
Schorle	[0,4 l]	4.20

Bier

Bayreuther Hell	[0,5l]	3.80
Bayreuther Hell	[0,2l]	2.50
Radler.	[0,5l]	3.80
Zwickl.	[0,5l]	3.80
Landbier	[0,5l]	3.80
Corona Extra	[0,35l]	4.50
Maisel's Weisse	[0,5l]	3.80
Original Alkoholfrei Light		
Maisel's & Friends	[0,33l]	3.80
Pale Ale Alkoholfrei		
Jever Fun	[0,33l]	3.50
Pale Ale Alkoholfrei		



Aperitif

Aperol Spritz	5.90
Aperol Maracuja Spritz	5.90
Limoncello Spritz	5.90
Lillet Wild Berry	5.90
Hugo	5.90
Surprise Spritz	5.90

Cocktails

Espresso Martini	6.50
Whisky Sour	6.50
White Russian	6.50
London Mule	6.50
Moscow Mule	6.50
Blueberry Mule	7.00
Caipirinha	7.50
Mojito	7.50
Cosmopolitan	7.50
Pina Colada	7.50

S
A
C
C
O

Gin & Tonic

Bombay, Tanqueray	[4 cl]. . .	4.00
Hendriks, Monkey 47	[4 cl]. . .	5.50
The Illusionist	[4 cl]. . .	6.50
Goldberg Tonic	[0,2 l] . . .	3.50
Thomas Henry Tonic.	[0,2 l] . . .	3.50

DU BIST GIN
LIEBHABER?
EINE GROBE GIN AUSWAHL
ERWARTET DICH DIREKT
AN UNSERER BAR.

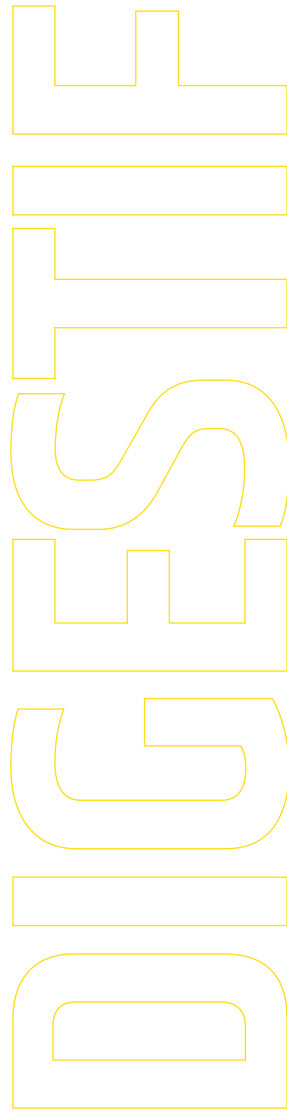
Vodka & Rum

Absolut	[4 cl]. . .	4.00
Havana Club	[4 cl]. . .	3.50
Kraken	[4 cl]. . .	5.00
Don Papa	[4 cl]. . .	6.50

NE
WE
S
OO
U
T
R
P
S

Spirituosen 2cl

Berliner Luft	3.00
Jägermeister	3.50
Sambucca Molinari	3.50
Ramazotti	4.00
Unterthurner Bauernnussler	4.50
Unterthurner Marille	4.50
Unterthurner Williams Christ Birne	4.50
O'Donnell Moonshine	4.50
Harte Nuss Wilde Beere Bratapfel Toffee Cookie	
Surprise Shot Box [6x 2 cl].	16.00



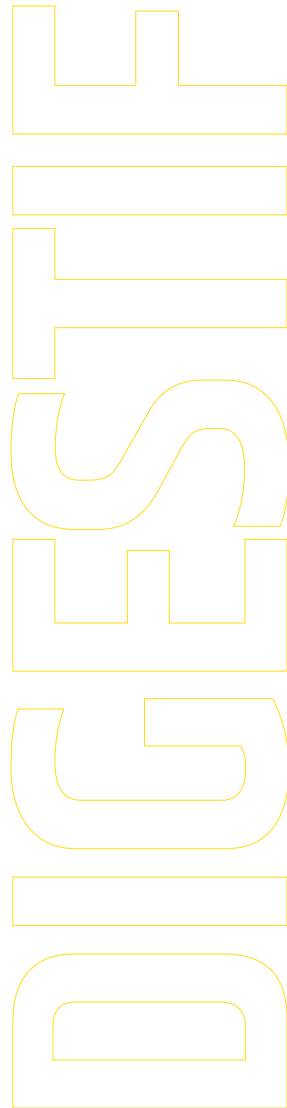
LONGDRINK?
ALLE SPIRITUOSEN
ALS LONGDRINK
ERHÄLTlich.

Whiskey

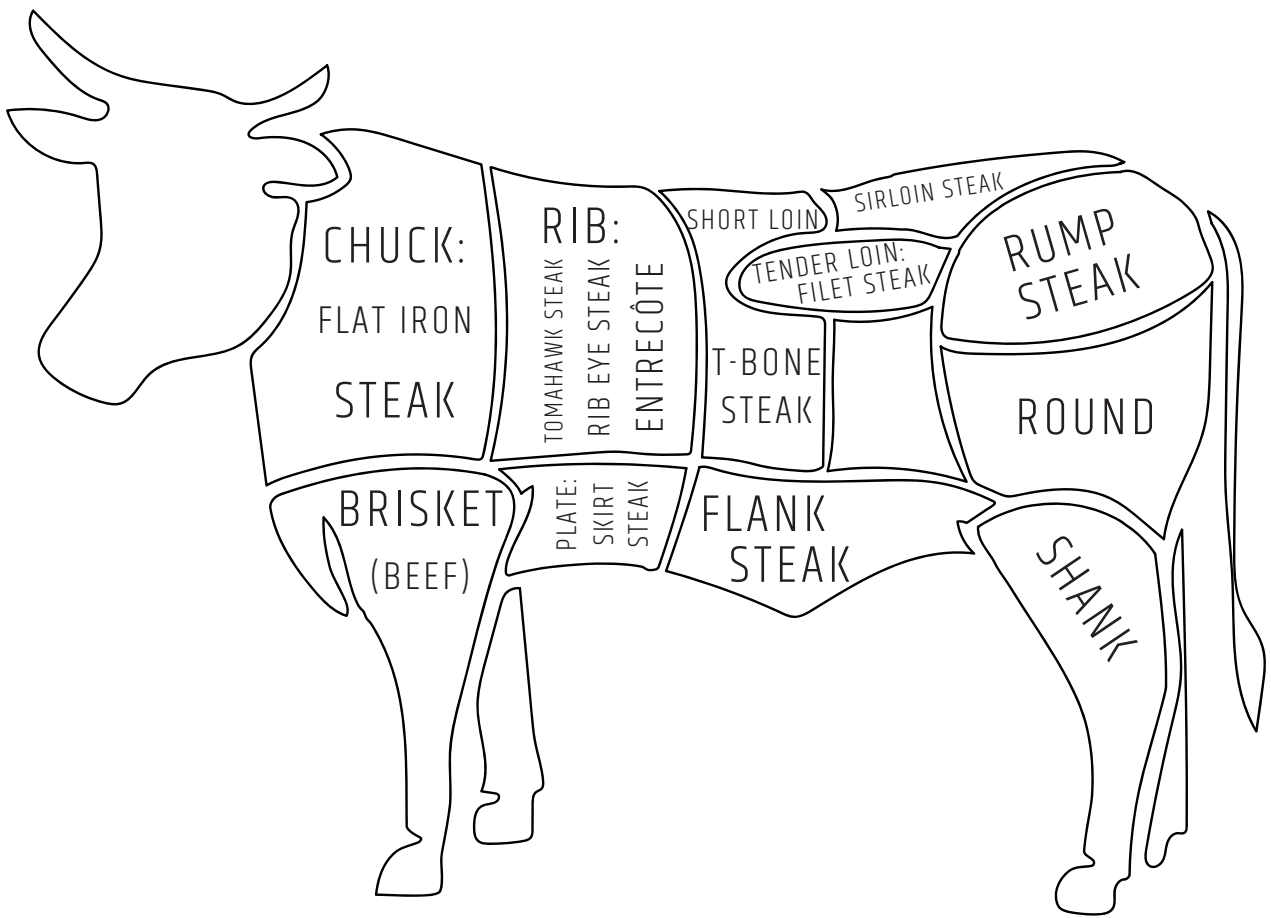
Connemara	[4 cl]. . .	5.00
Glenfiddich 12 Jahre	[4 cl]. . .	5.00
Dalwhinnie Malt 15 Jahre	[4 cl]. . .	6.50
Canadian Club 12 Jahre	[4 cl]. . .	6.50
Lagavulin	[4 cl] . . .	9.50

Grappa

Nonino Grappa Optima	[2 cl]. . .	5.50
Scavi & Ray Grappa Oro	[2 cl]. . .	5.00



Beef Cuts



we simply  what we do