



VICTORIA GRILL

STEAKS & SEAFOOD

AUFTAKT

Kürbiscremesüppchen mit Muskatblütenparfait		€ 8,50
Pastete und Schinken vom heimischen Wild mit Preiselbeeren und Meerrettich		€ 11,90
Caesar Salad Römersalat mit Bacon, Croûtons und Parmigiano Reggiano		€ 10,90
Ziegenkäse mit Gelbe Bete Carpaccio, Cassis und Kreuzkümmel		€ 11,50
Lachstatar mit Knäckebrot und Zweierlei vom grünen Apfel		€ 11,50
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckcroutons und Cranberries		€ 7,90
Tempura Gemüse mit Misomayonnaise	als Vorspeise	€ 9,00
	als Hauptgericht	€ 13,90
Gebratene Knoblauchgambas mit Sauce Aioli und Kräuterbutterbaguette	als Vorspeise (6 Stück)	€ 14,50
	als Hauptgericht (12 Stück)	€ 29,00



VICTORIA GRILL

STEAKS & SEAFOOD

STEAKS & SEAFOOD

US / Nebraska Beef

Rib Eye	Gentleman's Cut	ca. 230 gr.	€ 32,00
---------	-----------------	-------------	---------

Simmentaler Rind, Österreich

Roastbeef	Lady's Cut	ca. 180 gr.	€ 23,90
	Gentleman's Cut	ca. 230 gr.	€ 27,90

Charolais Rind, Frankreich

Filetsteak	Lady's Cut	ca. 180 gr.	€ 25,90
	Gentleman's Cut	ca. 230 gr.	€ 32,00

Deutsches Rind vom Metzger Glasstetter, Völkersbach

Entrecôte dry aged 25 Tage am Knochen gereift	Lady's Cut	ca. 180 gr.	€ 27,90
	Gentleman's Cut	ca. 230 gr.	€ 32,90

Garstufen: rare – sehr roh / medium – rosa / well done - durch

**Zu allen Steaks servieren wir Ihnen
Kräuterbutterbaguette sowie Café de Paris-Butter**

Kanadischer ½ Hummer vom Lavasteingrill

ausgelöst und gratiniert mit Sauce Bearnaise und Blattspinat € 32,90

3 gebratene Jakobsmuscheln

mit Wokgemüse und Teriyakischaum € 20,00

Gebratenes Fjordlachsfilet

mit Süßerbsenrisotto und Safranschaum € 21,50



VICTORIA GRILL

STEAKS & SEAFOOD

Weitere Beilagen zur Wahl:

Barbecuesauce oder Sauce Aioli	€ 1,50
Pfeffersauce	€ 2,90
Steaksalat	€ 4,20
-Blattsalate, Paprika, Gurken, Tomaten und French Dressing-	
Süßkartoffelpommes	€ 2,90
Pommes allumettes	€ 2,90
Westernkartoffeln	€ 2,90
Ofenkartoffel mit Sour Cream	€ 2,90
Speckbohnen oder Grillgemüse	je € 2,90

BEEF RIB aus der US Hochrippe

Mit unserer Rinderrippe definieren wir den Genuss von Rippchen neu:

Beef Rib hat einen unvergleichlichen Geschmack!

Dunkles, aromatisches und 12 Std. schonend geschmortes Rindfleisch, verfeinert und mariniert mit BBQ Sauce – ein Geschmackserlebnis, das Sie beeindrucken wird.

Dazu servieren wir Ihnen BBQ Sauce, Bratkartoffeln und gegrillten Mais

Lady's Cut	ca. 200 gr.	€ 18,00
Gentleman's Cut	ca. 400 gr.	€ 36,00



VICTORIA GRILL

STEAKS & SEAFOOD

KLASSIKER

Victoria Grill Burger

Romana, Bacon, gebratene Zwiebeln, Tomate, Barbecue Sauce

mit 200 gr. Dry-Aged Beef

€ 18,50

zusätzlich mit Cheddar Käse

Aufpreis € 1,50

jeweils serviert mit Pommes allumettes

Grill Burger „Rossini“

medium gebratenes Rinderfilet, gebratene Gänseleber,

karamellisiertes Zwiebelchutney,

Trüffelmayonnaise und Wildkräutersalat

€ 26,50

Koreanisches Tatar vom Rinderfilet

mit Apfel, Sojamarinade, Koriander und Reiscracker

Vorspeise (100 gr.) € 14,90

Hauptgang (180 gr.) € 24,90

Original Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren und Pommes allumettes

€ 19,90

Tagliata vom Roastbeef

mit Rucola, geschmolzenen Tomaten und Kräuterbutterbaguette

€ 21,00

„Surf & Turf“

Neuseeländisches Roastbeef (150 gr.) und gebratene Gambas

mit Kräuterbutterbaguette und verschiedenen Saucendips

€ 26,00