



HOT STONE STEAK

Bestimmen Sie den perfekten Gargrad selbst, auf Ihrem 300 Grad heißen Lavastein.

Rare / medium rare = sofort genießen.

Medium well / well done = Steak tranchieren, auslegen und genießen.

STEAK

Argentinisches Premium Hüftsteak / Sirloin

Aus dem hinteren Teil der Hüfte, fein gemasert und fettfrei, herzhaft im Geschmack.

250g 26,90

Argentinisches Premium Roastbeef / Striploin

Aus dem hinteren Teil des Rückens, fein marmoriert und fettfrei, kräftig und saftig im Geschmack.

200g *Ladies Cut* 25,90

300g *Juniors Cut* 30,90

400g *Mens Cut* 34,90

Argentinisches Premium Rib Eye Steak / Entrecôte

Aus dem vorderen Teil des Rückens, mit ausgeprägter Marmorierung, dem typischen Fettauge und intensivem, saftigem Geschmack.

300g *Juniors Cut* 34,90

400g *Mens Cut* 44,90

Argentinisches Premium Filetsteak / Tenderloin

Das Gourmetstück aus dem Lendenmuskel besticht durch seine feinfaserige und fettfreie, zarte Konsistenz.

250g 37,90

Schottisches Dry Aged T-Bone-Steak / Shortloin

Die Königsklasse – ein kulinarisches Highlight. Der charakteristische T-Knochen verbindet das zarte Filet und das aromatische Rumpsteak.

600g *(Mit Knochen)* 59,90

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen hausgemachte Chilikräuterbutter und Zitronenkräuterbutter, sowie ein ofenfrisches Kräuter-Knoblauch-Ciabatta.

BEILAGEN

Beilagensalat	5,90
Cole-Slaw-Salat <i>(Amerikanischer Krautsalat)</i>	5,90
Kartoffelsalat	5,90
Ofenkartoffel mit Sour Cream	5,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	5,90
Gegrillter Maiskolben	5,90
Angebratene Champignons	5,90
Mediterranes Grillgemüse	5,90
Kartoffelpüree	5,90
Getrüffeltes Kartoffelpüree	7,90
Getrüffelte Käsespätzle	7,90
Premium Black Tiger Garnelen <i>4 Stück</i>	9,90

Surf & Turf: einfach mit auf den Stein legen.

EXTRAS

Kräuter-Knoblauch-Ciabatta <i>(bei Steak inkl.)</i>	2,50
Chili- / Zitronenkräuterbutter <i>(bei Steak inkl.)</i>	1,80

DIPS

Steaksauce	1,80	White BBQ	1,80
Sour Cream	1,80	Chilisauce	1,80
Knoblauch	1,80	Ketchup	1,80
Teriyaki	1,80	Mayonnaise	1,80




WARNHINWEIS: VERBRENNUNGSGEFAHR

Liebe Gäste, wir möchten Sie darum bitten, den Stein nicht mit den Händen zu berühren.

SPEISEN

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Scheiben
von frisch gebackenem Ciabatta.

VORSPEISEN

Atelier Starterplatte 	12,90
Schwarze und grüne Oliven (mit Stein) in Kräutermarinade und Ecken vom Grana Padano	
Gambas Pil Pil	16,90
Premium Black Tiger Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch und Chilis im Ofen gebacken	
Beef Tatar	16,90
Von Hand gewürfeltes Premium Rinderfilet mit Cornichons, Kapern, Senf, Zwiebeln und Eigelb	
Carpaccio vom Rind	14,90
Rindfleisch in feinsten Scheiben, Rucola, Olivenöl und gehobeltem Grana Padano	
Burrata di Bufala 	14,90
Burrata aus Büffelmilch auf einem Rucola-Bett mit Tomaten, Olivenöl, Feigen-Balsamico Essig und Basilikumpesto	
Gratiniertes Honig-Ziegenkäse 	14,90
Feiner Ziegenkäse mit Honig auf Rucola-Bett mit Olivenöl, Aceto Balsamico und Tomatenwürfel	

HAUPTSPEISEN

Käsespätzle <i>Wahlweise getrüffelt (+2,00)</i> 	12,90
Mit Allgäuer Käse und Röstzwiebeln überbacken	
Käsespätzle Atelier	14,90
Mit Baconwürfel, Allgäuer Käse und Röstzwiebeln überbacken	
Atelier Mega-Schnitzel <i>(vom Schwein, paniert)</i>	21,90
Mit Kartoffel-Gurken-Salat oder mit Käsespätzle (+2,00)	
Gebackener Schafskäse <i>(auch als Vorspeise möglich)</i> 	14,90
Mit Paprika, Tomaten, Zwiebel in Olivenöl gebacken, dazu Scheiben vom Ciabatta	
Ofenkartoffel Atelier	7,90
Mit hausgemachtem Sauerrahm, Baconwürfel und Käse überbacken	
Ofenkartoffel Mediterran 	11,90
Mit hausgemachtem Sauerrahm, Grillgemüse und Champignons	


SALATE

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Scheiben
von frisch gebackenem Ciabatta.


Kl.Port.
-1,00

BITTE WÄHLEN SIE IHR DRESSING:


- + Kräuter + Balsamico + Olivenöl-Mango
+ Atelier (*cremig*es Knoblauch Dressing)

Beilagensalat ohne Ciabatta  5,90


Frischer Zupfsalat, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Paprika

Dali Einheitsgröße  8,90

Frischer Zupfsalat, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Paprika

Rucola Salat Einheitsgröße  9,90

Frischer Rucola, gewürfelte Tomaten, gehobelter Grana Padano,
Olivenöl, Aceto Balsamico

Van Gogh  15,90

Frischer Zupfsalat, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Paprika, Schafskäse, Oliven,
Peperoni, Ei, Zwiebelringe

Michelangelo 16,90

Frischer Zupfsalat, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Paprika, Thunfisch, Mais, Ei,
Zwiebelringe

Da Vinci 19,90

Frischer Zupfsalat, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Paprika, Black Tiger Garnelen
mit Champignons in Kräuterbutter-Weißwein-Sud

Atelier Wahlweise auch vegetarisch  17,90

Frischer Zupfsalat, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Paprika, Putenstreifen,
angebratene Champignons, Mais, Zwiebelringe

EXTRAS

Champignons 4,90 Mais 2,00

Pute 4,90 Oliven 2,00

Schafskäse 4,90 Peperoni 2,00

Thunfisch 4,90 Zwiebeln 2,00

DESSERTS

All unsere Desserts werden hausgemacht
und mit Liebe zubereitet.

Panna Cotta	7,90
Panna Cotta mit Bourbon Vanille, serviert mit Erdbeerpüree und frischen Beeren	
Schokosoufflé	8,90
Schokoladen-Rührteig mit flüssigem Schokokern, serviert mit Vanilleeis und frischen Früchten	
Crème Brûlée	6,90
Dessertcreme mit einer festen Karamellschicht überzogen, serviert mit frischen Beeren	
Crumble	9,90
Frisch gebackener Apfel-Birnen-Streuselkuchen aus dem Tontöpfchen, serviert mit Vanilleeis	
Kaiserschmarrn	9,90
Warmer Kaiserschmarrn mit Rosinen, serviert mit Puderzucker und Apfelmus	

HEISS AUF EIS

Heiße Liebe	7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
Hot Chocolate	7,90
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne	
Heiße Verführung	7,90
Schokoladeneis mit heißem Eierlikör und Sahne	

WARME GETRÄNKE

Kaffee Créma ¹⁰	3,60
Cappuccino ¹⁰	3,90
Milchkaffee ¹⁰	3,90
Espresso ¹⁰	2,90
Espresso Doppio ¹⁰	3,90
Espresso Macchiato ¹⁰	3,10
Espresso Elio ¹⁰ (mit einem Schuss Sambuca)	3,20

TEE

Um Ihnen stets hochwertigen Tee genuss bieten zu können, servieren wir feinsten BIO-Tee der Marke Teekanne, im kuvertierten Pyramidenbeutel.

Cool Pepper Mint <i>Kräutertee</i>	3,30
Green Tea Greetings <i>Grüntee</i>	3,30
Hey Earl Grey <i>Schwarztee</i>	3,30
Fruit Melody <i>Früchtetee</i>	3,30
Wild Berry Wonder <i>Früchtetee</i>	3,30

APERITIF

Atelier Spezial <i>fruchtig - lieblich</i>	7,90
Prosecco vom Fass, Erdbeersirup, gefrorene Himbeeren, Holunderblütensirup, Soda	
Limoncello Spritz <i>lieblich - süffig</i>	7,90
Prosecco vom Fass, Limoncello Likör, Bitter Lemon, Soda	
Aperol Spritz <i>herb – erfrischend</i>	7,90
Prosecco vom Fass, Aperol, Soda, Orange	
Ramazotti Aperitivo Rosato <i>blumig - fruchtig</i>	7,90
Prosecco vom Fass, Hibiskus, Orangenblüten, Soda, Orange	
Ramazotti Aperitivo Fresco <i>fruchtig - herb</i>	7,90
Prosecco vom Fass, Bergamotte, Zitrone, Ingwer, Soda	
Hugo <i>lieblich - süffig</i>	7,90
Prosecco vom Fass, Holunderblütensirup, Soda, Minze	
On the Rocks <i>herb – erfrischend</i>	4 cl 6,90
Martini Bianco, Martini Rosso, Ramazzotti, Ramazzotti Fresco, Limoncello	
Prosecco Spumante Serena Glera <i>trocken / vom Fass</i>	0,1l 6,90

DIGESTIF

Aus einer der besten Brennereien der Welt – Nonino:

Grappa Monovitigno Nonino 2 cl 4,40

41 % | Il Merlot Bianco

Grappa Monovitigno Nonino 2 cl 4,40

41 % | Lo Chardonnay - Oro (12 messi in barriques)

Prunella Mandorlata Liquore Nonino 2 cl 4,40

33 % | Pflaumenlikör mit einer eleganten Mandelnote

Amaro Quintessentia di Erbe Nonino 2 cl 4,40

35 % | Bitter-süßer Kräuterlikör in feiner Harmonie

Williams Pirus Nonino 2 cl 4,40

43 % | Aus ausgewählten Birnen aus dem Val Venosta

Acquavite Uvabianca Nonino 2 cl 4,40

38 % | Traubenbrand aus Monovitigni von Moscato

Aus der best prämierten Regionalen Brennerei - Feller:

Feigen Likör 2 cl 4,40

25 % | Fruchtig süß mit leichter Nussnote

Kirsch-Whisky Likör 2 cl 4,40

25 % | Fruchtige Kirschnote mit feiner Mandelnote und Whisky Geschmack

Himbeer - Limes Likör 2 cl 4,40

16 % | Harmonisch fruchtig mit leichter Citrusnote

Pistazien Likör 2 cl 4,40

25 % | Sahnig mit feiner Marzipannote

Nussler Likör 2 cl 4,40

40 % | Edles Nussaroma mit feinem Nougatgeschmack

Rum Ruby Port Cask 4 cl 9,90

8 annos 46,8 % | Exklusiver Rum im Portweinfass gereift

SOFTDRINKS

WASSER

Teinacher Naturell *still* 0,5l 4,10 0,75l 6,10

Teinacher Medium 0,5l 4,10 0,75l 6,10

Tafelwasser *vom Fass* 0,2l 2,90 0,4l 3,90

KLASSISCH ERFRISCHEND

Coca Cola¹⁰, Coca Cola zero¹⁰, Fanta, Sprite, Spezi 0,2l 2,90 0,4l 3,90

HAUSGEMACHTE LIMOS

Zitronen-Limetten-Limonade mit Minze 0,4l 4,20

Holunderblüten-Limonade mit Minze 0,4l 4,20

THOMAS HENRY *Portionsflaschen*

Tonic Water, Dry Tonic Water, Ginger-Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger Beer 0,2l 3,40

EISTEES

Pfirsich, Blaubeere, Granatapfel 0,33l 3,60

SÄFTE

Apfel naturtrüb, Orange, Ananas, Maracuja, Johannisbeere, Mango 0,2l 3,10 0,4l 4,10

Saftschorle 0,2l 2,90 0,4l 3,90

BIER

Gold Ochsen Original <i>vom Fass</i>	0,3l	3,50	0,5l	4,20
Gold Ochsen Ulmer Hell <i>vom Fass</i>	0,3l	3,50	0,5l	4,20
Gold Ochsen Kellerweizen <i>vom Fass</i>	0,3l	3,50	0,5l	4,20
Gold Ochsen Hefeweizen Dunkel			0,5l	4,40
Gold Ochsen Kristallweizen			0,5l	4,20
Gold Ochsen Kellerbier			0,5l	4,20
Berg Ulrichsbier			0,33l	3,60
Berg Bräumeister Pils			0,33l	3,60
Berg Hefeweizen			0,5l	4,20
Berg 3-Korn Hefeweizen 			0,5l	4,40
Guinness Extra Stout Dunkel			0,4l	4,40

BIER-MIX

Radler <i>vom Fass süß/sauer</i>	0,3l	3,50	0,5l	4,20
Russ <i>vom Fass süß/sauer</i>	0,3l	3,50	0,5l	4,20
Cola-Weizen			0,5l	4,20

ALKOHOLFREI

Berg Hefeweizen			0,5l	4,20
Berg Cyriakus	0,33l	3,60		
Berg Maria-Anna <i>Radler</i>	0,33l	3,60		

WEIN

WEISS

Pinot Grigio Mezzacorona DOC 0,2l 5,90 0,75l 21,90

Trentino 12,5 % trocken | frisch, fruchtig, elegant

Chardonnay OAK Cask Trapiche 0,2l 6,20 0,75l 22,90

Argentinien 13,5 % trocken | komplexes Aromenspiel, fruchtig, burgundisch

Riesling Kloster Eberbach VDP 0,2l 6,90 0,75l 24,90

Rheingau 12 % halb-trocken | fruchtig, frisch, leicht exotisch

Scavi & Ray Moscato *Schaumwein* 0,75l 28,90

Venezia 7,5 % lieblich | perlend, fruchtig, süß

Cá dei Frati I Frati Lugana DOC 0,75l 34,90

Lombardei 13 % trocken-fruchtig | fruchtig, frisch

Sauvignon Blanc Cloudy Bay 0,75l 47,90

Malborough 13,5 % fruchtig | frisch, mineralisch

ROSÉ

Chateau de Champteloup Rosé d'Anjou 0,2l 5,90 0,75l 21,90

Frankreich 10,5 % halb-trocken | frisch, fruchtig, süffig

Cà dei Frati Rosa di Frati 0,75l 32,90

Lomardei 12,5 % trocken | beerig frisch, fruchtig, delikat

Weinschorle 0,2l 4,60

rot / weiß / rosé süß / sauer

WEIN

ROT

Primitivo Puglia IGT *0,2l 5,90 0,75l 21,90*

Apulien 13,5 % halb-trocken | sanft, geschmeidige Dichte, herzhaft

Malbec Oak Cask Trapiche *0,2l 6,20 0,75l 22,90*

Mendoza 13,5 % trocken | kräftig, harmonisch rund, komplex

Farnese Merlot Fantini *0,2l 6,90 0,75l 24,90*

Tere Siciliane 14 % trocken | feine Fruchtnote, beerig, angenehm

Lambrusco Allegro Andante Dolce Graparossa *0,75l 28,90*

Emilia 7,5 % lieblich | exklusiver Lambrusco, fruchtig-perlend, lebhaft

Big John Scheibelhofer Burgenland *0,75l 36,90*

Österreich 14 % trocken | tiefgründig, komplex, vollmundig

Cá dei Frati Ronchedone *0,75l 39,90*

Lombardei 14,5 % trocken | samtig, kräftig anhaltend, vollmundig

Poggio le Volpi Roma Edizione Montepulciano *0,75l 44,90*

Emilia-Romagna 13,5 % trocken | konzentriert, aromatisch, intensiv-elegant

Masseria Borgo dei Trulli Liala Negroamoaro *0,75l 47,90*

Salento 16,5 % trocken | üppig, vollmundig, schöne Fruchtaromen

Leggenda VV Gold Series Primitivo di Manduria *0,75l 47,90*

Apulien 15,5 % halb-trocken | sehr dicht, kompakt, intensive Frucht

Amarone Zenato della Valpolicella DCG *0,75l 59,90*

Venezia 16,5 % trocken | sehr konzentrierte Frucht / würzig schwer / opulent

LONGDRINKS

Moscow Mule 7,90

Wodka, Ginger Beer, Rohrzuckersirup

London Mule 7,90

Gin, Ginger Beer, Rohrzuckersirup

Roma Mule 7,90

Ramazotti Fresco, Ginger Beer, Rohrzuckersirup

Jack Daniels Cola 6,90

Gin Tonic 8,90

Tanqueray Gin, Thomas Henry Tonic, Gurke

Gerne servieren wir Ihnen Ihren Gin Tonic auch mit einem unserer ausgewählten Gin-Sorten. Eine Übersicht finden Sie zwei Seiten weiter.

MOJITOS

Classic Mojito 9,90

Frische Minze, Rohrzucker, Limettenstückchen, Zuckersirup, Soda, weißer Rum, Limejuice

Blueberry Mojito 9,90

Frische Minze, gefrorene Blaubeeren, Blaubeersirup, Soda, weißer Rum, Limejuice

Strawberry Mojito 9,90

Frische Minze, gefrorene Erdbeeren, Erdbeersirup, Soda, weißer Rum, Limejuice

Raspberry Mojito 9,90

Frische Minze, gefrorene Himbeeren, Himbeersirup, Soda, weißer Rum, Limejuice

COCKTAILS

Sex on the Beach *fruchtig* 9,90

Wodka, Peach Brandy, Johannisbeernektar, Orangensaft

Tequila Sunrise *fruchtig* 9,90

Tequila, Limejuice, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Cuba Libre¹⁰ *herb* 9,90

Havana Rum, Zitronensaft, Limejuice, Limettenscheiben, Cola

Atelier *süß* 9,90

Malibu, weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Mangosirup, Bananensirup, Maracujasirup, Erdbeersirup

Pina Colada *süß - cremig* 9,90

Weißer Rum, Batida de Coco, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Swimmingpool *süß - cremig* 9,90

Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Blue-Curacao-Sirup

Zombie *stark* 11,90

Stroh Rum 80%, brauner Rum, weißer Rum, Cointreau, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Maracujasirup

Mai Tai *stark* 11,90

Myers Rum, Captain Morgan, Apricot Brandy, Orangensaft, Zitronensaft, Limejuice, Mandelsirup

Long Island Ice Tea¹⁰ *stark* 11,90

Weißer Rum, Tequila, Wodka, Gin, Orangensaft, Zitronensaft, Cola

ALKOHOLFREI

Coconut Kiss *süß - cremig* 8,90

Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Kokosnussirup, Sahne

Strawberry Summer *süß - cremig* 8,90

Orangensaft, Limejuice, Erdbeersirup, gefrorene Erdbeeren, Sahne

Exotic Raspberry *fruchtig* 8,90

Orangensaft, Johannisbeersaft, Ananassaft, Mangonektar, Maracujasirup, gefrorene Himbeeren

WHISKY

The Glenlivet OAK Reserve

4 cl 12,90

15 annos 40 % würzig | Speyside - Single Malt Whisky

The Valerie

4 cl 12,90

46 % würzig | Feller Brennerei Dietenheim - Single Malt Whisky Amarone Cask

The Oban

4 cl 10,90

14 annos 43 % rauchig | Highlands - Single Malt Whisky

The Glenmorangie Lasanta

4 cl 9,90

12 annos 43 % weich | Highlands - Single Malt Whisky

The Highland Park

4 cl 9,90

12 annos 40 % würzig | Schottland - Single Malt Whisky

Laphroaig Quarter Cask

4 cl 9,90

48 % rauchig | Islay - Single Malt Scotch Whisky

The Glenfiddich Twelve

4 cl 8,90

12 annos 40 % malzig | Schottland - Single Malt Whisky

Chivas Regal

4 cl 8,90

12 annos 40 % weich | Schottland - Blended Scotch Whisky

Tullamore Dew

4 cl 6,90

40 % sanft | Irland - Tripple Blended Whisky

GIN

Ulmer Gin *Chateau Steinle Manufaktur* 4 cl **8,90**

World Spirit Award - Gold 44 % | Wacholder, Kardamon, Birne und Pomeranze

Blue Magic Gin *Chateau Steinle Manufaktur* 4 cl **8,90**

World Spirit Award - Gold 44 % | 9 Botanicals, floral, königsblau und magisch

Schwarzwald Dry Gin *Monkey 47* 4 cl **7,90**

47 % | Mit einem Hauch von Pfeffer, Wacholder und leichter Zitrusnote

Con Limone *Malfy G.q.D.i. Gin* 4 cl **6,90**

41 % | Aromatische Zitrone auf Basis von Wacholder, fruchtig-frisch

Con Arancia *Malfy G.q.D.i. Gin* 4 cl **6,90**

41 % | Orangenblüten auf Basis von Wacholder, bitter-süße Zitrusnote

Gerne Servieren wir Ihnen Ihren Gin auch mit
einer Portionsflasche Thomas Henry Dry Tonic (0,2 l).

Aufpreis: 3,40 €