



VORSPEISEN & SUPPEN

STARTERS & SOUPS

TARTAR VOM RIND STEAK TARTARE

Worcester Sauce, Senf, Kapern,
Sardellen, Schalotten, Geröstetes Nussbrot
*Worcester Sauce, Mustard, Capers,
Anchovies, Shallots, Toasted Nut Bread*

15 EUR

FINES DE CLAIRE AUSTERN FINES DE CLAIRE OYSTERS

Ein halbes Dutzend
Austern „Rockefeller Art“ oder „Natur“
mit Chardonnay Mignonette
*Half a dozen Oysters Rockefeller or
Natural with Chardonnay Mignonette*

20 EUR

THUNFISCH CARPACCIO TUNA CARPACCIO

Avocado, Kartoffel, Knoblauch
Avocado, Potato, Garlic

14 EUR

ZWIEBELSUPPE ONION SOUP

Appenzeller Käsestange, Thymian
Appenzeller Cheese Stick, Thyme

6 EUR

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER FRIED DUCK LIVER

Grüner Apfel, Kumquat, Brioche,
Schwarze Walnuss
*Green Apple, Cumquat, Brioche,
Black Walnuts*

17 EUR

SOFTSHELL KREBS IM TEMPURAMANTEL SOFT SHELL CRAB TEMPURA

Gurke, Wakame, Chilli, Avocado
Cucumber, Wakame, Chilli, Avocado

14 EUR

ZWEI PFUND GARNELEN TWO POUNDS FRESH PRAWNS

Sauce Aioli, Madeira, Schalotten, Chilli
Aioli, Madeira, Shallots, Chilli

52 EUR

MTG MARKT SUPPE MTG MARKET SOUP

Zubereitet aus den besten
lokalen Zutaten.
*Freshly made from the best
local ingredients.*

6 EUR

SALATE

SALADS

BURRATA

Kirschtomaten, Basilikum,
Paprika, Pancetta^{3,4}
*Cherry Tomatoes, Basil,
Bell Pepper, Pancetta^{3,4}*

12 EUR

STEAK & TOMATE STEAK & TOMATOES

100g Flank Steak, Tomaten,
Grüner Salat
*100g Flank Steak, Tomatoes,
Green Salad*

15 EUR

BABY SPINAT SALAT BABY SPINACH SALAD

Rote Bete, Krosser Ziegenkäse,
Balsamico Dressing
*Beet Root, Crispy Goat's Cheese,
Balsamic Dressing*

11 EUR

MTG WEDGE SALAD

Eisbergsalat, Ahorn-Pfeffer-Speck^{3,4,11},
Roquefort-Dressing
*Iceberg Salad, Maple Pepper Bacon^{3,4,11},
Roquefort Dressing*

9 EUR

CHOPPED SALAD

Salatherzen, Artischocken,
Avocado, Mais, Kirschtomaten, Karotten,
Gurken, Gebratene Zwiebeln,
Zitronendressing
*Lettuce, Artichoke, Avocado,
Corn, Cherry Tomatoes, Carrots,
Cucumber, Fried Onions,
Lemon Dressing*

11 EUR

CAESAR SALAT

Römersalat, Croûtons, Parmesan,
Caesar Dressing
*Romaine Lettuce, Croûtons, Parmesan,
Caesar Dressing*

8 EUR

mit Hähnchenbrust
with Chicken Breast

14 EUR

mit Lachs
with Salmon

15 EUR

mit fünf Riesengarnelen
with five Prawns

16 EUR



STEAKS & KOTELETTS

STEAKS & CHOPS

Wir servieren alle Steaks und Koteletts mit Kräuterbutter und Ginger Ale BBQ Zwiebeln.
We serve all our premium steaks and chops with herb butter and ginger ale BBQ onions.

USDA CHEFS EXCLUSIVE PREMIUM CHOICE BEEF

Unser Premium Rindfleisch mit idealer Marmorierung, reich an Aromen in hervorragender Zartheit und Konsistenz.

This premium choice beef has ideal marbling, rich flavor and superb tenderness and consistency.

STRIPLOIN
ab / from 200g
16 EUR je / per 100g

FLANK STEAK
ab / from 200g
14 EUR je / per 100g

TENDERLOIN
ab / from 200g
24 EUR je / per 100g

RIB EYE AM KNOCHEN
BONE-IN RIB EYE
ab / from 500g, 15 EUR je / per 100g

RIB EYE OHNE KNOCHEN
BONELESS RIB EYE
ab / from 200g, 16 EUR je / per 100g

ARGENTINISCHES RIND / ARGENTINIAN BEEF

NEW YORK STRIP
300g 28 EUR

FILET MIGNON
200g 25 EUR
300g 32 EUR

RIB EYE
300g 28 EUR

WAGYU RIND

AUSTRALISCHES STRIPLOIN
AUSTRALIAN STRIPLOIN
ab / from 100g, 40 EUR je / per 100g

JAPANISCHES STRIPLOIN
JAPANESE STRIPLOIN
100g 59 EUR

X-OVEN HOLZKOHLE GRILL

X-OVEN CHARCOAL GRILL

Wussten Sie schon das wir täglich ab 18 Uhr auf Holzkohle grillen?
Did you know we barbecue indoor every day from 6pm onwards?

IRISCHES RIND / IRISH BEEF

T-BONE
ca. 500g 49 EUR

TOMAHAWK
ca. 900g 70 EUR

RIB EYE
300g 30 EUR

REGIONAL

KOTELETT VOM LÜBCHINER
STROHSCHWEIN
PORK CHOP
320g 24 EUR

PÜTZHOFER LAMMKARREE
LAMB RACK
320g 32 EUR

EIN HALBES KIKOK HÄHNCHEN
HALF A SPATCHCOCK CHICKEN
300g 19 EUR

MECKLENBURGER KALBSKOTELETT
VEAL CHOP
320g 32 EUR

Bei Fragen zu Allergenen, Lebensmittelintoleranzen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Gern geben wir Ihnen eine separate Aufstellung der verwendeten Lebensmittel. Wir weisen Sie daraufhin, dass es sich bei den Grammaturangaben um das Rohgewicht des Fleisches handelt.
Alle Preise sind in Euro inklusive MwSt. sowie Bedienungsentgelt. Alle vorhergehenden Menüs und Preise sind nicht mehr gültig.

*For further information about allergies, food intolerances and food additives, please contact our staff. We will provide you a separate listing of the ingredients.
Please note that listed gram figures refers to the raw weight of the meat.*

*All prices are in Euro including VAT & service charge.
All previous menus and prices are no longer valid.*



FISCH & MEERESFRÜCHTE

FISH & SEAFOOD

Wir servieren unsere Meeresfrüchte mit Kräuterbutter und Zitrone.
Our fresh seafood is served with herb butter and lemon.

THUNFISCH STEAK
TUNA STEAK
220g 23 EUR

ATLANTIK HUMMER
ATLANTIC LOBSTER
450g 39 EUR

LACHS STEAK
SALMON STEAK
220g 22 EUR

MTG FANG DES TAGES
MTG CATCH OF THE DAY
Aus nachhaltiger Fischerei.
Sustainably sourced.
22 EUR

SURF & TURF
Einen halben Hummer zu jedem Steak.
Half a lobster to any grilled item from the steak section.
19 EUR

SPEZIALITÄTEN DER KÜCHE

CHEFS SPECIALITIES

SAUTIERTE KALBSLEBER
SAUTÉED VEAL LIVER
Apfel-Kartoffelpüree,
Krosse Zwiebelringe² und Rotweinjus
*Apple Potato Puree,
Crispy Onion Rings², Red Wine Jus*
19 EUR

GEMÜSESCHASHLIK
VEGETABLE SHASHLIK
Waldpilzrisotto, Getrocknete
Kirschtomaten und Parmesan
*Wild Mushroom Risotto,
Dried Cherry Tomatoes, Parmesan*
18 EUR

GESCHMORTE ARTISCHOCKEN RAVIOLI
BRAISED ARTICHOKE RAVIOLI
Rotweinschalotten, Junges Gemüse, Kräuter
Red Wine Shallots, Vegetables, Herbs
18 EUR

BEILAGEN & SAUCEN

SIDES & SAUCES

MACCARONI & KÄSE
MACCARONI & CHEESE
4 EUR

GEGRILLTES GEMÜSE
GRILLED VEGETABLES
5 EUR

GRÜNE BOHNEN
GREEN BEANS
5 EUR

MTG HOUSE FRITTEN
MTG HOUSE FRIES
4 EUR

SAUTIERTE PILZEN
SAUTÉED MUSHROOMS
5 EUR

GRÜNER SPARGEL
GREEN ASPARAGUS
6 EUR

GEBRATENE DRILLINGE
ROASTED POTATOES
4 EUR

GARTENSALAT
GARDENSALAD
4 EUR

**SÜSSKARTOFFEL-
FRITTEN**
**SWEET POTATOES
FRIES**
5 EUR

MTG BACKKARTOFFEL
MTG GRILL POTATO
4 EUR

SPINAT
SPINACH
5 EUR

**GEBACKENE
ZWIEBELRINGE²**
FRIED ONION RINGS²
4 EUR

KARTOFFELPÜREE
POTATO PUREE
4 EUR

PARMESAN-RISOTTO
4 EUR

**HOLLANDAISE,
BÉARNAISE, GRÜNER PFEFFER,
ROTWEINJUS,
CHAMPIGNON,
SOJA SAUCE & WASABI**
Alle Saucen
3 EUR pro Portion

**HOLLANDAISE,
BÉARNAISE, GREEN PEPPER,
RED WINE JUS,
MUSHROOM,
SOJA SAUCE & WASABI**
All Sauces
3 EUR per Portion