

A hand is shown from the top left, sprinkling coarse salt onto a piece of steak. The steak is resting on a black slate plate, which is being held by another hand from the bottom right. The background is dark, making the salt and the red of the steak stand out.

# BOVINO

## STEAKHOUSE

### CARNE & VINO

„Willkommen im Bovino Steakhouse, wo die mediterrane Küche in ihrer ganzen Pracht erstrahlt. Unsere erstklassigen Steaks werden mit frischen und sorgfältig ausgewählten Zutaten zubereitet, um Ihren Gaumen zu verwöhnen und Ihre Sinne zu verzaubern. Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise voller Aromen, die den Geist des Südens widerspiegeln.“

Unsere Vielfalt an Gerichten bietet für jeden etwas, egal ob Sie sich nach saftigen Steaks sehnen, die auf den Punkt gegrillt sind, oder nach delikaten Meeresfrüchten. Auch für Veganer haben wir köstliche Optionen, die mit liebevoller Sorgfalt zubereitet werden. Als krönenden Abschluss können sich Sie sich noch von unseren fruchtig-nussigen Desserts verführen lassen, die die mediterrane Küche in süßer Vollendung wiedergeben.“

## SUPPEN

---

1. TOMATENSUPPE **7,00 €**

## FRÜHSTÜCK

---

2. FRÜHSTÜCKSTELLER 1 PERSON <sup>C,G,B</sup> **10,00 €**  
*Tomaten, Gurke, gekochtes Ei, Oliven, Käse, Marmelade, Nutella, Honig*

3. SERPME KAHVALTI | MISCHFRÜHSTÜCK <sup>C,G,B</sup> **15,00 €**  
*Käsesorten, Salami, Gurke-Tomaten-Platte, Honig, Marmelade, Nutella, Tahini-Melasse, Oliven, Feigen, Obst, getrocknetes Gemüse, Adschika, nach Wahl Omelette oder Ei mit Sucuk*

## VORSPEISEN

---

4.	RINDER CARPACCIO	<b>14,50 €</b>
5.	CAPRESE <i>Tomate, Basilikum, Burrata</i>	<b>11,00 €</b>
6.	GARNELLEN PFANNE	<b>16,00 €</b>
7.	BRAVAS (MIT CHILI SOSSE)	<b>9,50 €</b>
8.	PAPRIKA AUS PADRON	<b>7,00 €</b>
9.	ATOM <i>Knoblauch, Joghurt mit pikanter Soße</i>	<b>6,50 €</b>
10.	SIGARA BÖREĞİ <sup>A,G</sup> <i>Gefüllte Teigröllchen mit Käse</i>	<b>6,50 €</b>
11.	ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE <i>mit Tomaten, Oliven, Kräuter der Provence</i>	<b>13,00 €</b>

## SALAT

---

12.	CAESAR SALAT	<b>15,80 €</b>
13.	THUNFISCHSALAT	<b>14,50 €</b>
14.	BUNTER SALAT	<b>11,00 €</b>
15.	BEILAGENSALAT	<b>6,50 €</b>

## TAGESMENÜ

---

16.	HÄHNCHENSCHNITZEL <sup>A,C</sup> <i>mit Pommes &amp; Salat</i>	<b>16,50 €</b>
17.	RINDFLEISCH TERIYAKI <sup>F,K</sup> <i>mit Reis &amp; Salat</i>	<b>24,00 €</b>
18.	BOVINO PFANNE <sup>A,C</sup> <i>Bratkartoffeln, Rinderfilet-Stücke, Riesenchampignons mit Hollandaisesoße</i>	<b>29,00 €</b>
19.	HÄHNCHEN-CURRY <sup>A,C</sup> <i>mit Reis</i>	<b>16,00 €</b>

## FISCH

---

20. DORADE IM OFEN	<b>24,00 €</b>
21. LACHSFILET	<b>26,00 €</b>
22. RIESENGARNELEN-PFANNE	<b>30,00 €</b>
23. CALAMARIS RINGE <sup>D</sup>	<b>16,00 €</b>

## PASTA

---

24. TRÜFFEL PASTA <i>Linguine, Parmesan, Champignons und schwarze Trüffel, Parmesan, Sahnesoße</i>	<b>23,50 €</b>
25. PENNE AL ARRABBIATA <i>Penne, Oliven, Pesto, Parmesan, Tomatensoße</i>	<b>15,00 €</b>
26. PENNE VEGETARISCH <i>Penne, gemischtes Gemüse, Parmesancreme</i>	<b>13,50 €</b>

## VEGETARISCH

---

- |                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| 27. FALAFEL<br><i>mit Salat</i> | <b>15,50 €</b> |
| 28. GRILLGEMÜSE                 | <b>16,00 €</b> |

## BURGER

---

- |  |                |
|--|----------------|
| 29. CLASSIC BURGER MIT POMMES <sup>A,I,J,K</sup><br><i>saftiges Angus Rindfleisch (200g) mit Salat, Tomate, Gurke, Jalapeños, Röstzwiebeln</i>                                     | <b>15,00 €</b> |
| 30. CHEESEBURGER MIT POMMES <sup>A,G,I,J,K</sup><br><i>saftiges Angus Rindfleisch (200g) mit Cheddar, Salat, Tomate, frische und saure Gurke, Cheddar, Jalapeños, Röstzwiebeln</i> | <b>16,00 €</b> |
| 31. BOVINO BURGER MIT POMMES <sup>A,I,J,K</sup><br><i>saftiges Angus Rindfleisch (200g) mit Salat, Tomate, Grillkäse, Gurke, Jalapeños, Röstzwiebeln</i>                           | <b>17,00 €</b> |
| 32. CHICKEN BURGER MIT POMMES <sup>A,G,I,J,K</sup><br><i>Hähnchenbrustfilet (200g) mit Salat, Tomate, Gurke, Jalapeños, Röstzwiebeln</i>   | <b>14,00 €</b> |

## KINDERMENÜ

---

- |                            |                |
|----------------------------|----------------|
| 33. CHICKEN NUGGETS        | <b>11,00 €</b> |
| 34. FISCHSTÄBCHEN          | <b>11,00 €</b> |
| 35. PENNE MIT TOMATENSAUCE | <b>9,00 €</b>  |

## STEAK

---

36. BLACK ANGUS HÜFTSTEAK 200G	<b>22,50 €</b>
37. BLACK ANGUS HÜFTSTEAK 300G	<b>30,00 €</b>
38. BLACK ANGUS ENTRECOTE (RIB-EYE) 200G	<b>22,50 €</b>
39. BLACK ANGUS ENTRECOTE (RIB-EYE) 300G	<b>30,00 €</b>
40. BLACK ANGUS RUMPSTEAK 200G	<b>22,50 €</b>
41. BLACK ANGUS RUMPSTEAK 300G	<b>30,00 €</b>
42. FILETSPITZEN 200G	<b>41,50 €</b>
43. LAMMKOTELETT	<b>26,50 €</b>
44. BLACK ANGUS 300 G SURF AND TURF PLATTE <i>mit Riesengarnelen</i>	<b>32,00 €</b>

## BEILAGEN ZUM STEAK

---

45. FRISCHES GRILLGEMÜSE	<b>7,00 €</b>
46. PFANNEN CHAMPIGNONS	<b>7,00 €</b>
47. ZWIEBELRINGE PANIERT	<b>6,50 €</b>
48. BRATKARTOFFELN	<b>6,50 €</b>
49. SÜSSKARTOFFELN	<b>7,00 €</b>
50. POMMES	<b>5,00 €</b>
51. OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK	<b>6,50 €</b>

## DESSERT

---

52. APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS	<b>7,50 €</b>
53. SCHOKO-SOUFFLÉ MIT EIS	<b>7,50 €</b>
54. EIS 1 KUGEL	<b>2,50 €</b>

## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

---

### 55. ZUSATZSTOFFE

*1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Süßungsmittel 9) koffeinhaltig*

### 56. ALLERGENE

*A) glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse B) Krebstiere und Erzeugnisse C) Eier und Erzeugnisse*

*D) Fisch und Erzeugnisse E) Erdnüsse und Erzeugnisse F) Soja und Erzeugnisse G) Milch und Milcherzeugnisse H) Schalenfrüchte I) Sellerie und Erzeugnisse J) Senf und Erzeugnisse*

*K) Sesamsamen und Erzeugnisse L) Schwefeloxid und Sulfite M) Lupine und Erzeugnisse N) Weichtiere und Erzeugnisse*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*



# GETRÄNKEKARTE

---

57. SELTERS LA CULINARIA   STILL			0,7L	<b>7,00 €</b>
58. SELTERS CLASSIC   STILL	0,25l	<b>3,00 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
59. PEPSI   PEPSI LIGHT	0,30l	<b>3,00 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
60. MIRINDA	0,30l	<b>3,00 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
61. SCHWIP SCHWAP	0,30l	<b>3,00 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
62. 7UP	0,30l	<b>3,00 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
63. EISTEE ZITRONE   PFIRSICH	0,30l	<b>3,00 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
64. BITTER LEMON	0,30l	<b>3,00 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
65. TONIC WATER	0,30l	<b>3,00 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
66. APFELSCHORLE	0,30l	<b>3,00 €</b>	0,40l	<b>3,50 €</b>
67. ZITRONEN LIMO	0,30l	<b>3,00 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>

# SÄFTE VON KRÄMER

---

69. APFELSAFT	0,30l	<b>3,50 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
70. ORANGENSAFT	0,30l	<b>3,50 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
71. RHABARBERSAFT	0,30l	<b>3,50 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
72. JOHANNISBEERESAFT	0,30l	<b>3,50 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
73. MARACUJASAFT	0,30l	<b>3,50 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
74. BANANENSAFT	0,30l	<b>3,50 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
75. TRAUBENSAFT	0,30l	<b>3,50 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>
76. ANANASSAFT	0,30l	<b>3,50 €</b>	0,40l	<b>4,00 €</b>

# WARME GETRÄNKE

---

78. KAFFEE		<b>3,20 €</b>
79. CAPPUCINO		<b>3,90 €</b>
80. ESPRESSO // DOPPELT		<b>2,70 € // 3,60 €</b>
81. ESPRESSO MACCHIATO // DOPPELT		<b>2,80 € // 3,90 €</b>
82. LATTE MACCHIATO		<b>4,00 €</b>
83. TEE VERSCHIEDENE SORTEN		<b>3,00 €</b>
84. KAKAO		<b>3,50 €</b>



## BIER

---

### FASSBIER

85. BINDING RÖMER PILS	0,33 l	<b>3,50 €</b>	0,50 l	<b>5,00 €</b>
86. BÜBLE HELL	0,33 l	<b>3,50 €</b>	0,50 l	<b>5,00 €</b>
87. STAROPRAMEN DARK	0,33 l	<b>3,50 €</b>	0,50 l	<b>5,00 €</b>
88. RADLER BINDING	0,33 l	<b>3,50 €</b>	0,50 l	<b>5,00 €</b>

### FLASCHENBIER

89. - BÜBLE HEFEWEIZEN HELL			0,50 l	<b>5,00 €</b>
90. SCHÖFFERHOFER WEIZEN NATURTRÜB			0,50 l	<b>5,00 €</b>
91. JEVER FUN ALKOHOLFREI	0,33 l	<b>3,50 €</b>	0,50 l	<b>5,00 €</b>
92. HEFEWEIZEN BÜBLE ALKOHOLFREI			0,50 l	<b>5,00 €</b>

## APERITIF

---

93. HUGO		<b>6,50 €</b>
94. APEROL SPRITZ		<b>7,00 €</b>
95. CAMPARI		<b>5,00 €</b>
96. LILLET WILDBERRY		<b>7,00 €</b>
97. LIMONCELLO SPRITZ		<b>7,00 €</b>

# APFELWEIN

---

## VON KELTERI KRÄMER AUS DEM ODENWALD

98. APFELWEIN KRÄMER NATURTRÜB Pur, Sauer, Süß	0,25l	<b>3,00 €</b>	0,50l	<b>4,80 €</b>
---	-------	---------------	-------	---------------

# WEISS-WEIN

---

99. WEINSCHORLE	0,20l	<b>5,00 €</b>		
100. GRES CHARDONNAY WEISSWEIN	0,20l	<b>6,00 €</b>	0,75l	<b>45,00 €</b>
101. PILANDRO LUGANA WEISSWEIN	0,20l	<b>6,00 €</b>	0,75l	<b>30,00 €</b>
102. DIEFENHARD RIESLING KABINETT TROCKEN	0,20l	<b>6,00 €</b>	0,75l	<b>25,00 €</b>
103. GRES CHARDONNAY	0,20l	<b>6,00 €</b>	0,75l	<b>20,00 €</b>
104. GRAUBRUNDER DIEFENHARD TROCKEN	0,20l	<b>6,00 €</b>	0,75l	<b>20,00 €</b>
105. VOGA WEISSWEIN TROCKEN/LIEBLICH	0,20l	<b>6,00 €</b>	0,75l	<b>40,00 €</b>

# ROT / ROSÉ-WEIN

---

106. DIEFENHARD ROSE PINOT NOIR	0,20l	<b>6,00 €</b>	0,75l	<b>20,00 €</b>
107. SUPRANO PRIMITIVO ROTWEIN	0,20l	<b>7,00 €</b>	0,75l	<b>45,00 €</b>
108. RUT UN WIESS SECCO TROCKEN	0,20l	<b>6,00 €</b>	0,75l	<b>30,00 €</b>
109. CABERNET SAUVIGNON PAYS DOC IGP	0,20l	<b>6,00 €</b>	0,75l	<b>25,00 €</b>
110. DIEFENHARD HOFMEISTER MERLOT	0,20l	<b>6,00 €</b>	0,75l	<b>20,00 €</b>

# CHAMPAGNER SEKT UND PROSECCO

---

111. VEUVE CLIS CQUOT CHAMPAGNE	Flasche	0,75l	<b>120,00 €</b>
112. ET BRUT IMPERIAL	Flasche	0,75l	<b>105,00 €</b>
113. MOET IMPERIAL ICE	Flasche	0,75l	<b>130,00 €</b>
114. MICHEL LAURENT CREMANT DE LOIRE SEKT	Flasche	0,75l	<b>30,00 €</b>
115. INTERMEZZO RIESLING SEKT EXTRA TROCKEN	0,10l	<b>6,50 €</b>	0,75l <b>30,00 €</b>
116. MICHEL LAURENT CREMANT DE LOIRE SEKT	0,10l	<b>6,50 €</b>	0,75l <b>30,00 €</b>

## SPIRITUOSEN

---

118. GORDONS DRY GIN	4cl	<b>7,90 €</b>
119. VODKA ABSOLUT	2cl	<b>5,00 €</b>
120. GRAPPA ZANIN	2cl	<b>6,50 €</b>
121. SIERRA TEQUILA SILBER	2cl	<b>5,50 €</b>
122. DON PAPA MASSKARA	2cl	<b>6,00 €</b>
123. YENI RAKI	2cl	<b>5,00 €</b>
124. MARTELL	2cl	<b>9,00 €</b>
125. HENNESSY VS	2cl	<b>8,00 €</b>
126. REMY MARTIN	2cl	<b>9,00 €</b>
127. RAMAZZOTTI AMARO	4cl	<b>5,00 €</b>
128. AVERNA	4cl	<b>5,00 €</b>
129. BAILEYS	2cl	<b>5,50 €</b>
130. BACARDI	2cl	<b>5,50 €</b>
131. JACK DANIELS	2cl	<b>5,50 €</b>
132. JÄGERMEISTER	2cl	<b>5,70 €</b>
133. OBSTLER	2cl	<b>5,00 €</b>