

JOLLY OX

RESTAURANT & BAR

VORSPEISEN, KLEINE GERICHTE & SALATE / STARTERS & SALADS

Gedeck mit frischem Gebäck / Cover charge with fresh bread € 3,50

Geflammtes Knochenmark € 13,50

Butterweiches, im Ofen geflammtes Rinder-Knochenmark, verfeinert mit frischem Knoblauch und aromatischen Kräutern, serviert mit knusprigem Röstbrot

Roasted bone marrow refined with fresh garlic and aromatic herbs, served with crispy toasted bread

Beef Carpaccio € 14,80

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, serviert mit Rucola, Parmesan und Vitello-Tonnato-Sauce

Wafer-thin slices of beef fillet, served with arugula, Parmesan and vitello tonnato sauce

Beef Tartare / mit Butter & Toastbrot / with butter & toast € 16,00 / 21,00

100g €16,00 · 200g €21,00

Tagessuppe nach Saison / Seasonal soup of the day € 5,50

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer aktuellen Empfehlung

Please ask our service staff for today's recommendation

Caesar Salad

Knackiger Eisbergsalat mit Pepperoni Streifen, Oliven-Pesto, klassischem Caesar-Dressing, Rucola und Knoblauch-Croûtons

Crisp romaine lettuce with classic Caesar dressing, Rucola and garlic croutons

mit Huhn / with chicken € 19,50

mit Rumpsteak / with rump steak € 24,50

Burrata mit Tomaten, Olivenöl / Burrata with tomatoes and olive oil € 14,80

JOLLY OX

RESTAURANT & BAR

STEAKS / STEAKS

Unsere Steak-Schnitte / Our steak cuts

DEGREES OF STEAK DONENESS

Rare · Medium Rare · Medium · Medium Well · Well Done

Strip Loin Steak

€ 13,00 / 100g

Zartes Steak vom Beiried in Topqualität, wie es Steakkenner mögen

Tender top-quality strip loin steak, just the way steak lovers like it

Ribeye Steak

€ 13,00 / 100g

Besonders zart und saftig mit hervorragendem Fleischgeschmack

Especially tender and juicy with excellent beef flavour

Tenderloin Steak

€ 15,00 / 100g

Zartes Steak, aus der Mitte des Filets geschnitten

Tender steak cut from the centre of the fillet

T-Bone

€ 16,50 / 100g

Bestens zum Teilen, Rib-Eye und Tenderloin am Knochen

Perfect for sharing, rib-eye and tenderloin on the bone

*(Wir schneiden für Sie Ihr Steak in jeder gewünschten Größe. Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohgewichte.)
(We cut your steak to any size you wish. Weight information refers to raw weight.)*

Japanische Auswahl auf Vorbestellung / Japanese Selection by Pre-Order

Wagyu Filet / Wagyu fillet

€ 25,00 / 100g

Wagyu Striploin A5 Miyazaki Marbling

€ 35,00 / 100g

Wagyu Tacos, 3 Stück / Wagyu tacos, 3 pieces

€ 45,00

*Fragen Sie unser Personal – vielleicht haben wir heute etwas Spezielles für Sie!
Please ask our staff — we may have something special for you today!*

JOLLY OX

RESTAURANT & BAR

BURGER & RIBS / BURGERS & RIBS

Jolly Ox Classic Burger

€ 17,90

Mit Cheddar-Käse, 100% saftigem Rindfleisch-Patty im Brioche-Bun mit Eisbergsalat, Tomate, Essiggurken, Zwiebeln und unserer hausgemachten Burgersauce, serviert mit Steak-Pommes

With Cheddar cheese, 100% juicy beef patty in a brioche bun with iceberg lettuce, tomato, pickles, onions and our homemade burger sauce, served with steak fries

Küchenchef Niko's Special Burger

€ 19,90

Wie Classic Burger, zusätzlich mit Spiegelei, karamellisierten Zwiebeln, Speck und Käsesauce

Like the Classic Burger, additionally with fried egg, caramelized onions, bacon and cheese sauce

Alle Burger auch mit Wagyu-Patty möglich / All burgers also available with Wagyu patty | Aufpreis / surcharge € 6,50

BBQ Spare Ribs

€ 25,90

Zarte, saftige Rippchen, glasiert mit unserer rauchigen hausgemachten BBQ-Sauce, serviert mit Bratkartoffeln oder Dollarchips

Tender, juicy ribs glazed with our smoky homemade BBQ sauce, served with fried potatoes or dollar chips

BEILAGEN / SIDE DISHES

je / each €4,50

Buntes Gemüse / Mixed vegetables

€ 4,50

Baked Beans

€ 4,50

Maiskolben / Corn on the cob

€ 4,50

Ofenkartoffel / Baked potato

€ 4,50

Bratkartoffeln / Fried potatoes

€ 4,50

Speckfisolen / Green beans with bacon

€ 4,50

Dollarchips / Dollar chips

€ 4,50

Zwiebelringe / Onion rings

€ 4,50

Garnelen / Prawn

€ 4,50

Hausgemachte Saucen zum Steak / Homemade steak sauces – je / each €3,50

Chimichurri

€ 3,50

Südamerikanische Kräutersauce mit frischer Petersilie, Knoblauch und leichter Schärfe

South American herb sauce with fresh parsley, garlic and a mild kick

BBQ-Sauce

€ 3,50

Rauchig-süße Barbecue-Sauce nach amerikanischem Rezept

Smoky-sweet barbecue sauce based on an American recipe

JOLLY OX

RESTAURANT & BAR

DESSERTS

Crème brûlée

€ 6,50

Komplett hausgemachte, cremige Vanille-Dessertcreme mit karamellierter Zuckerkruste, flambiert und mit Früchten serviert

Completely homemade creamy vanilla dessert custard with a caramelized sugar crust, flambéed and served with fruit

Hausgemachter Cheesecake

€ 8,50

Cremig gebacken nach unserem eigenen Rezept. Serviert auf einem buttrigen Keksboden, wahlweise pur oder mit einem feinen Himbeerspiegel

Creamy baked from our signature recipe. Served on a buttery biscuit crust, available plain or with a delicate fruit coulis

Jolly Ox Schoko-Mousse

€ 6,50

Nach hauseigenem Rezept cremig aufgeschlagen. Zartschmelzend, vollmundig und serviert mit einem Hauch von frischen Beeren

Whipped to a creamy finish from our signature recipe. Smooth, rich, and served with a hint of fresh berries

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Cola, Cola Zero (0,35l)

€ 4,00

Fanta (0,35l)

€ 4,00

Almdudler (0,35l)

€ 4,00

Eistee Pfirsich, Eistee Zitrone (0,35l)

€ 4,00

Red Bull (0,35l)

€ 4,00

Fruchtsäfte / Fruit juices (0,2l)

€ 3,50

Tonic, Bitter Lemon (0,2l)

€ 4,50

Soda Himbeer / Holunder (0,5l)

€ 4,00

Soda pur / Plain soda water (0,5l)

€ 2,50

Orangensaft / Orange juice (0,25l)

€ 3,00

Mineral klein / Small mineral water

€ 3,50

Mineral groß / Large mineral water (0,5l) – Prickelnd oder Still

€ 6,00

KAFFEE & TEE / COFFEE & TEA

Nespresso klein / Small Nespresso

€ 3,00

Nespresso groß / Large Nespresso

€ 5,00

Melange mit Milchschaum / with milk foam

€ 4,00

Tee / Tea – verschiedene Sorten / various varieties

€ 3,00

JOLLY OX

RESTAURANT & BAR

APERITIF & SPRITZER / APERITIFS & SPRITZERS

Campari Soda / Campari Orange / Aperolspritz (5cl)	€ 5,50
G'spritzter / Wine spritzer (0,25l)	€ 3,50
Sommer Spritz (0,5l)	€ 6,00
Prosecco (0,2l)	€ 7,00

SPIRITUOSEN & DIGESTIF / SPIRITS & DIGESTIFS

Brandstätt – verschiedene Sorten / various varieties (4cl)	€ 6,00
Nonino Grappa (4cl)	€ 8,60
Averna, Ramazzotti, Fernet (4cl)	€ 5,50
Whisky (Irish, Canadian) (4cl)	€ 6,80 / 9,00
Whisky (Scotch, Bourbon) (4cl)	€ 7,50 / 9,00

Preise inkl. Steuern und Abgaben. / Prices include taxes and charges.

Allergeninformation / Allergen Information

A =	Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten
B =	Krebstiere / Crustaceans
C =	Ei / Eggs
D =	Fisch / Fish
E =	Erdnuss / Peanuts
F =	Soja / Soybeans
G =	Milch oder Laktose / Milk or lactose
H =	Schalenfrüchte / Nuts
L =	Sellerie / Celery
M =	Senf / Mustard
N =	Sesam / Sesame seeds
O =	Sulfite / Sulphites
P =	Lupinen / Lupin
R =	Weichtiere / Molluscs