



Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Steakhouse und wünschen Ihnen
einen besonderen Abend. Lassen Sie sich verzaubern von unserem positiven Flair
und gehen Sie mit uns auf eine faszinierende Verkostungsreise.

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.

VORSPEISEN

FRITTIERTE ZWIEBELRINGE mit hausgemachtem Sour Cream Dip	A, E, F, G, H	7,50
OFENKÄSE Gebackener Camembert, Kirschtomaten, Knoblauch, Rosmarin, gröstetes Baguette	A, G	8,90
BUFFALO WINGS 6 Stück mit BBQ-Sauce und Cole Slaw	A, E, F, G, H, J, 3, 6, 10, 11	9,90
NACHOS mit Tomatensalsa, Jalapenos und mit Käse überbacken	A, G, F	6,90
BEEF-TATAR mit geröstetem Baguette, Butter, Salat und Gemüse	A, G	15,50

SALATE

Unsere Salate sind mit Balsamico-Honig-Dressing zubereitet

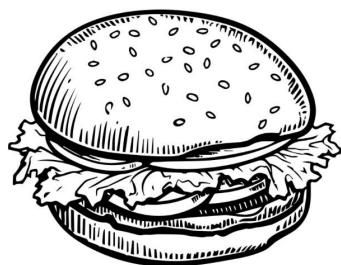
KLEINER BEILAGENSALAT	J	6,50
GROSSER BEILAGENSALAT	J	9,50
CESAR SALAT Romana Salat, Kirschtomaten, Croutons, Parmesan, Cesar-Dressing	A, C, D, G, J, 3	9,90
TRICOLOR SALAT Salat-Mix, Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico-Dressing	G, J	9,90
HALUMI SALAT gegrillter Halumikäse, Salat-Mix mit gegrilltem Pfirsich und Balsamico-Dressing	G, J	14,90

UNSERE SALATE SIND AUF WUNSCH ERHÄLTICH MIT:

Hähnchenstreifen	+ 7,00	Rinderstreifen	+ 10,00
Garnelenspieß	+ 7,00	Riesengarnele	+ 4,00/St.



Unsere Burger werden im Sesam-Brioche-Burger zubereitet!
Zubereitungsmethode: Kugel Hackfleisch wird auf die heiße Grillplatte gelegt und flach gedrückt. Dieser Prozess führt zu einer dünnen, knusprigen Kruste.



BURGERS

Die Gerichte sind ohne Beilagen - diese finden Sie anschließend.

Smashburger mit 2 x 90 g erstklassigem und saftigem Rinderhackfleisch

PHILLY CHEESE SMASBURGER A, C, F, G, I, J, K, 3, 6, 10, 11 14,00
Cheddar, gegrillte Zwiebeln, Röstzwiebeln, Essiggurke, Burgersauce

FRIED EGG SMASBURGER A, C, E, F, G, H, I, J, K, 3 14,00
Cheddar, Gurke, gegrillter Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln, Salat, Burgersauce

BUFFALO SMASBURGER A, C, F, G, K, I, J, 3, 6 14,00
Cheddar, Salat, Tomaten, Jalapeno, Röstzwiebeln, BBQ und Majo

CHRISPY CHICKEN A, C, F, G, K, J, 3, 6 14,00
Hähnchenbrust in knuspriger Panade, Cole Slaw, Tomaten, Salat, Cheddar, BBQ

PULLED-BEEF A, C, G, I, J, K, 3, 6, 7, 10, 11 16,00
mit kleingeschnittener saftig gegarter Rinderbrust, Zwiebeln, Cheddar, Cole Slaw Salat, Salat, BBQ-Sauce

HALUMI BURGER Halumikäse, Ruccola, Pfirsich-Mango-Chutney, Feigensenf-Mayonnaise A, C, F, G, K, 3, 6 14,00

BIG BURGER AUFPREIS 5,50 für ganz Hungrige (doppeltes Fleisch und doppelter Käse)

BEILAGEN ZU DEN GERICHTEN

POMMES A, E, F, G, H	4,90	KNOBLAUCH BAGUETTE A, F, G, H, K, J, 6	4,90
COLE SLAW C, J, 6, 3	4,90	MAISKOLBEN E, F, G, H, J, 6	3,90
GRILLGEMÜSE G	4,90	BRATKARTOFFELN G, H, 3, 10, 11	4,90
SÜSSKARTOFFEL POMMES A, E, F, G, H	4,90	BEILAGEN SALAT	6,50



Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach
unseren zusätzlichen aktuellen Steakangeboten



STEAKS & MORE

Die Steaks werden auf dem Lavasteingrill zubereitet und mit Kräuterbutter serviert.

Bei allen Steaks ist eine Beilage nach Wahl inklusive.

US HÜFTSTEAK	220 g	26,90	NEUSEELÄNDISCHES	320 g	36,90
mager, aromatisch und zart im Biss	320 g	33,90	RIB EYE STEAK	420 g	48,90
	420 g	40,90	kräftig, zart, saftig, fein marmoriert	520 g	59,90
URUGUAY ROASTBEEF	220 g	28,90	BAYERISCHES RINDERFILET	220 g	35,90
intensives Aroma, fein marmoriert	320 g	36,90	saftig, edel und voll im Geschmack	320 g	47,90
	420 g	48,90			

STEAKPLATTE FÜR 2 PERSONEN 89,90

gemischte Fleischsorten (ca. 900 g), 1 Garnelenspieß, inkl. 2 Beilagen und 2 Dips nach Wahl



PIMP YOUR STEAK

PEPPER SAUCE	4,90
CREAM CHAMPIGNON	5,90
BLUE CHEESE SAUCE	6,90
RIESENGARNELE pro Stück	4,00

DIPS

SOUR CREAM	· TRÜFFEL MAYO
BBQ	· KÄSESAUCE
	· HOT CHILLI je 1,20
KETCHUP	· MAYONNAISE je 0,60

SPARE RIBS

Zarte SCHWEINERIPPCHEN

in hausgemachter Marinade nach eigenem Rezept,
wahlweise in BBQ-Marinade oder
Knoblauch-Honig-Chili (leicht scharf)

BBQ: A, C, F, G, I, J, K, 3, 6, 10, 11
KHC: A, C, F, G, I, J, K, 3, 6, 10, 11

ca. 500 g 18,00

BBQ PULLED PORK & FRIES

klein geschnittene, saftig gegarte

SCHWEINESCHULTER

Jalapeno, Röstzwiebeln, BBQ, Pommes mit Käse überbacken
A, C, F, G, I, J, K, 3, 6, 10, 11

19,90



APERITIFS

APEROL SPRITZ	0,4 l	8,90	HUGO	0,4 l	8,90
LILLET BERRY	0,4 l	8,90	WEINSCHORLE	0,4 l	6,50
SARTI SPRITZ	0,4 l	8,90			

DESSERT

PROFITEROL BIANCO	A, C, G, H, 14	8,90
Windbeutel gefüllt mit Kakaocreme, überzogen mit weißer Schokoladencreme		
SCHOKO SOUFFLÉ	A, E, F, G, H, 3, 6	9,90
mit warmen flüssigem Schokokern, serviert mit Vanilleeis		
APPLE CRUMBLE	A, C, E, F, G, H, 1, 3, 5	9,90
warme Apfelstückchen mit knuspriger Streuseldecke und Vanilleeis		



KAFFEE

ESPRESSO - kräftig	klein	2,40	LATTE MACCHIATO	4,90
	groß	3,90	CHAI LATTE	4,90
TASSE KAFFEE		3,50	EISKAFFEE	6,90
CAPPUCCINO		3,90		

FOR KIDS

Alle Kindergerichte wahlweise mit oder ohne Beilage.

KINDERSCHNITZEL	Hähnchenbrust in Panade	A, C, E, F, H, 10, 11	7,90
CHICKEN NUGGETS	- 5 Stück	A, C, E, F, H, 10, 11	4,90
KLEINE BEILAGEN	nach Wahl		3,90



ALKOHOLFREI

Adelholzener				0,75 l	6,50
Tafelwasser	still	0,2 l	1,50	0,4 l	2,50
	sprudelig	0,2 l	2,50	0,4 l	3,50
Coca Cola 1, 2, 6		0,2 l	3,50	0,4 l	4,50
Fanta 1, 4, 5, 16, 17, 18		0,2 l	3,50	0,4 l	4,50
Cola Mix 1, 2		0,2 l	3,50	0,4 l	4,50
Zitronenlimo 17		0,2 l	3,50	0,4 l	4,50
Coca Cola Zero 1, 2, 6	Flasche	0,33 l	3,50		

LIMONADEN HAUSGEMACHT

- Erdbeere & Basilikum
- Zitrone, Ingwer & Minze
- Himbeere
- Gurke, Holunder & Minze
- Pfirsich & Maracuja 3, 6, 9
je 0,4 l 5,90



BIERE - WOCHINGER BRÄU

Pils	0,33 l	4,20
Helles	0,5 l	4,90
Weißbier	0,5 l	5,20
Dunkles	0,5 l	4,90
Radler	0,5 l	4,60
Russn	0,5 l	4,90
Cola-Weizen	0,5 l	4,90
Paulaner alkoholfrei	0,5 l	4,90

WEISSBIERBRAUEREI HOPF

Leicht	0,5 l	5,20
Dunkel	0,5 l	5,20
Alkoholfrei	0,5 l	5,20
Corona	0,33 l	4,50



SCHNÄPSE

„ALLGÄUER BRENNEREI“

Alte milde Birne	2 cl	4,90
Alte milde Marille	2 cl	4,90
Alte milde Himbeere	2 cl	4,90

„LANTENHAMMER“ SCHNAPS

Für unser aktuelles Schnapsangebot
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

WHISKY, RUM, CONGNAC, GRAPPA

BUFFALO KENTUCKY - Bourbon, 2012 Weltmeister	2 cl	4,90
GLENMORANGIE - Highland Single Malt Scotch Whisky - 12 years old	2 cl	4,90
GLENFIDDICH - Single Malt Scotch Whisky	2 cl	4,90
TALISKER - Single Malt Scotch Whisky	2 cl	5,90
LAGAVULIN - Islay Single Malt Scotch Whisky - 16 years old	2 cl	6,90
DON PAPA - Rum	2 cl	5,90
HENNESSY - Cognac	2 cl	5,90
GRAPPA BARRICATA	2 cl	4,90

SPIRITUOSEN

Ramazotti 9	2 cl	3,50	Sierra Tequila	2 cl	3,50
Baileys 1, 2, 14, 18	4 cl	4,90	Jägermeister	2 cl	3,50
Sambuca	4 cl	4,90	Absolut Vodka	2 cl	3,50
Haselnuss	2 cl	3,50			



WEINEMPFEHLUNG

WEINE ROT OFFEN

MERLOT (Italien)	0,1 l	3,70	PRIMITIVO PUGLIA (Italien)	0,1 l	3,90
Zarte Fruchtnoten, angenehm würzig	0,2 l	5,90	Warm und weich, tolle Struktur	0,2 l	6,50
	0,5 l	15,90		0,5 l	16,90

WEINE WEISS OFFEN

CHARDONNAY (Italien)	0,1 l	3,90	PINOT GRIGIO (Italien)	0,1 l	3,50
Duftig, lebhaft, zarte Apfel- und Lindenblütennote, angenehm trocken	0,2 l	5,90	Strohgelber, frisch duftender, leicht trocken, säurearm	0,2 l	5,50
	0,5 l	15,90		0,5 l	15,50

FLASCHENWEINE

PRIMITIVO PUGLIA	0,75 l	21,90	LUGANA CA DEI FRATTI	0,75 l	26,90
DOPPIO PASSO (Italien)			(Italien)		

PROSECCO

VALDOBBIADENE Extra Dry	0,75 l	16,90
(Italien)	0,2 l	6,90



Öffnungszeiten:

Dienstag-Donnerstag:	17.00-22.00 Uhr
Freitag + Samstag:	17.00-23.00 Uhr
Sonntag:	12.00-14.00 Uhr 17.00-22.00 Uhr
Montag: Ruhetag	

Warme Küche

Dienstag-Donnerstag:	17.00-21.00 Uhr
Freitag + Samstag:	17.00-21.30 Uhr
Sonntag:	12.00-13.30 Uhr 17.00-21.00 Uhr

Die Öffnungszeiten können sich kurzfristig ändern!
Wir bitten um Ihr Verständnis.

Allergene:

- A) Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybriddämmen;
B) Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Soja; G) Milch (einschl. Laktose);
H) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse;
I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 100 mg pro kg oder l); M) Süßlupinen;
N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch).

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff; 2) koffeinhaltig; 3) mit Konservierungsstoff; 4) mit Antioxidationsmittel; 5) mit Süßungsmittel;
6) mit Geschmacksverstärker; 7) geschwefelt; 8) geschwärzt; 9) gewachst; 10) mit Phosphat; 11) enthält Phenylalaninquelle;
12) chininhaltig; 13) taurinhaltig; 14) mit Milcheiweiß; 15) genetisch verändert.
-

Inhaber: Attila Bakula · Gapstraße 6 · 83278 Traunstein

Tel.: 0861/4331 · www.buffalo-traunstein.de



Weinempfehlung

Offene Weine rot

Merlot	0,1 l	3,70
Zarte Fruchtnoten, angenehm würzig, weinig. (Italien)	0,2 l	5,90
	0,5 l	15,90
Primitivo Puglia	0,1 l	3,90
Warm und weich, tanninhaltig, tolle Struktur. (Italien)	0,2 l	6,50
	0,5 l	16,90
Cabernet Sauvignon	0,1 l	3,70
Vollmundiger Rotwein mit Aromen dunkler Früchte und herzhaften Aromen von schwarzem Pfeffer bis Paprika. (Italien)	0,2 l	5,90
	0,5 l	15,90

Flaschen Weine rot

Primitivo Puglia Doppio Passo	0,75 l	21,90
Brombeer-, Waldfrucht- und Kirscharomen, intensiver vollmundiger Geschmack, tief dunkelrote Farbe. (Italien)		
Il tauvo salice salentino Riserva	0,75 l	21,90
Vollmundig, fruchtig, trocken. Ideal zu gegrilltem Fleisch. (Italien)		
Piccini Chianti Classico	0,75 l	21,90
Elegant mit ausgewogenen Früchten. (Italien)		

Prosecco

Valdobbiadene Prosecco Extra Dry DOGG - Italien	je 0,75 l	19,90
	Flasche 0,2 l	6,90



Offene Weine weiß

Chardonnay		0,1 l	3,90
Duftig, lebhaft, zarte Apfel- und Lindenblütennote und angenehm trocken. (Italien)		0,2 l	5,90
		0,5 l	15,90
Pinot Grigio		0,1 l	3,50
Strohgelber, frisch duftender, leicht trockener, dabei aber säurearmer Wein. (Italien)		0,2 l	5,50
		0,5 l	15,50
Grüner Veltliner		0,1 l	2,90
Leicht säurehaltiger Weißwein mit Aromen von Birnen, gelbem Apfel sowie frischem Tabak und schwarzem Pfeffer. Hat einen typisch würzigen Ton.		0,2 l	4,90
		0,5 l	14,90

Flaschen Weine weiß

Lugana Ca dei Frati	0,75 l	26,90
Trocken, jung und frisch, duftet nach Blumen- und Kräuterwiesen. (Italien)		
Primitovo Grillo	0,75 l	21,90
Fruchtig, frisches Aroma von reifer Honigmelone und einem Hauch Minze. (Italien)		

Weinschorle

weiß oder rot - sauer	je 0,2 l	3,50
	je 0,4 l	6,50



Dienstag - Donnerstag
Freitag und Samstag
Sonntag

Öffnungszeiten:
von 11:30-14:00 Uhr + 17:00-22:00 Uhr
von 17:00-23:00 Uhr
von 11:30-14:00 Uhr + 17:00-22:00 Uhr

Warme Küche
Di-Do bis 21:00 Uhr – Fr+Sa bis 22:00 Uhr – So bis 21:00 Uhr
Im Sommer haben wir mittags geschlossen!

Die Öffnungszeiten können sich kurzfristig ändern!
Wir bitten um Ihr Verständnis.

Allergene:

A) Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybriddstämme; B) Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer;
C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Soja; G) Milch (einschl. Laktose);
H) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen;
L) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 100 mg pro kg oder l);
M) Süßlupinen; N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch).

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff; 2) koffeinhaltig; 3) mit Konservierungsstoff; 4) mit Antioxidationsmittel;
5) mit Süßungsmittel; 6) mit Geschmacksverstärker; 7) geschwefelt; 8) geschwärzt; 9) gewachst;
10) mit Phosphat; 11) enthält Phenylalaninquelle; 12) chininhaltig; 13) taurinhaltig;
14) mit Milcheiweiß; 15) genetisch verändert.

Inhaber: Attila Bakula · Gapstraße 6 · 83278 Traunstein
Tel.: 0861/4331 · www.buffalo-traunstein.de