



Wir begrüßen Sie herzlich zurück 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

Beef-Tatar mit geröstetem Baguette, Butter und Salat	15,50
BBQ Rindercarpaccio hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Nüssen, auf rauchiger BBQ-Sauce, dazu gereifter Parmesan und Brot	15,50
Frittierte Zwiebelringe mit hausgemachtem Sour Cream Dip	6,50
Chicken Wings 5 Stück mit Süß-Chili Dip und Coleslaw	8,90
Bruschetta geröstetes Brot, Tomaten, rote Zwiebeln, Olivenöl, Basilikum	6,90
Garnelenpfanne Knoblauch, Chili, Buttersauce	10,90
Nachos mit Tomatensalsa, Jalapenos und Käsesauce	6,90



BBQ Spare Ribs – nach Originalrezept

Die Gerichte sind ohne Beilagen - diese finden Sie gegenüber der Steakseite.

kleine Portion (ca. 450g)	13,50
große Portion (ca. 700g)	19,00

in BBQ-Marinade oder Knoblauch-Honig-Chili (leicht scharf)

For kids

Alle Kindergerichte wahlweise mit oder ohne Beilage.

Kinderschnitzel Hähnchenbrust in Panade	6,90
Chicken Nuggets 5 Stück	4,90
<i>Kleine Beilagen nach Wahl</i>	3,90

Desserts

Eiskaffee Vanilleeis, Schokosauce, Sahne und Waffel	6,90
Schoko Soufflé mit warmen flüssigem Schokokern, serviert mit Vanilleeis und Sahne	7,90
Apple Crumble mit Vanilleeis und Sahne	7,90
Cheesecake mit Erdbeersauce	7,90

Unsere Burger werden im Sesam-Brioche-Burger mit frischem Salat und versch. hausgemachten Saucen zubereitet!

Das Burgerfleisch wird von uns *medium well* auf Lavastein gegrillt.
Falls Sie es anders wünschen, teilen Sie es bitte unserem Servicepersonal mit.

BURGER & QUESADILLAS

Die Gerichte sind ohne Beilagen - diese finden Sie gegenüber der Steakseite.

Burger mit 180g erstklassigem und saftigem Rinderhackfleisch:

Cheesburger 10,90
Cheddar, Zwiebeln, Tomaten, Cocktailsauce

Bacon Jam Smashburger 12,90
Cheddar, Bacon-Jam, Tomate, Burgersauce

Jalapeno Guacamole 14,00
Cheddar, Tomatensalsa, Jalapeno Peppers, Guacamole, Röstzwiebeln, Burgersauce

Chef Spezial 14,00
Cheddar, Gurke, gegrillter Speck, Spiegelei, Zwiebelringe, Burgersauce

Pulled-Beef 14,00
mit kleingeschnittener saftig gegarter Rinderbrust, Zwiebeln, Cheddar,
Cole Slaw Salat, BBQ-Sauce

Chrispy Chicken 14,00
Hähnchenbrust in knuspriger Panade, Gurke, Tomaten, Salat, Burgersauce, Cheddar

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

Vegetarische Burger:

Burger 1 12,90
Gemüsebratling in Knusperpanade, Zwiebeln, Champignons, Raclettekäse, Cocktailsauce

Burger 12,90
Halumikäse, Ruccola, Pfirsich-Mango-Chutney, Feigensenf-Mayonnaise

Cheesesteak Quesadillas 19,90
dünn geschnittenes Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Cheddar
dazu Tortilla-Chips, Tomatensalsa und Salat



Beilagen zu unseren Gerichten

Steakhouse Pommes oder oder Cole Slaw (amerik. Krautsalat)	4,90
Süßkartoffel Pommes	4,90
Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter	3,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck	4,90
Rosmarinkartoffeln	4,90
Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,90
Gegrilltes Gemüse	4,90
Knoblauch Baguette	4,90
Cheese Fries	5,50
Cheese Fries mit Jalapenho	5,90

Hausgemachte Dips:

Sour Cream, Knoblauch, Sweet Chili, Hot Chili, Chimichurri, Curry Mango, je 1,20
Trüffel-Mayonnaise, BBQ, Käsesauce

Falls Sie einmal etwas Außergewöhnliches essen möchten, wie z.B. Tomahawksteak o.a. oder Fleisch aus speziellen Herkunftsländern wünschen, sprechen Sie bitte mit uns. Wir werden Ihre Vorbestellung gerne versuchen zu erfüllen.

Kulinarische Gaumenjäger möchten wir auf die ständig wechselnden Angebote auf unseren Tafeln im Restaurant hinweisen, wo Sie weitere fein ausgewählte Fleischsorten aus aller Welt finden!

Wir beziehen unser Fleisch stets täglich frisch und regional, weswegen es gelegentlich dazu kommen kann, dass nur eine begrenzte Anzahl von Steaks für Sie zur Verfügung stehen kann. Bitte haben Sie dafür Verständnis.

Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten?

Rare	- blutig, kalter Kern
Medium Rare	- leicht blutig, warmer Kern
Medium	- rosa, warmer Kern
Medium Well	- leicht rosa, heißer Kern
Well Done	- durchgebraten, grau



Salate

Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing	5,50
Großer Beilagensalat mit Hausdressing	8,50

Salate – mit Brot serviert

Tricolor Salat	9,90
Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico-Dressing	
mit Garnelenspieß	16,90
mit Rinderstreifen	19,90
Salat Hähnchen-Mozzarella	17,90
Salat-Mix, Mozzarellabällchen, Kirschtomaten, Hähnchenstreifen, mit Hausdressing	
Calamari Salat	15,90
Salat-Mix, panierte Tintenfische, mit Cocktailsauce	
Thunfisch Salat	12,90
Salat-Mix, Oliven, Tomaten, rote Zwiebel, Mais, Thunfisch	
Halumi Salat	14,90
gegrillter Halumikäse, Salat mit Feigen und Balsamico-Dressing	



Kaffee & Tee

Espresso - kräftig	klein	2,00
	groß	3,20
Espresso – Macchiato	klein	2,30
	groß	3,50
Tasse Kaffee		2,50
Haferl Kaffee		3,50
Cappuccino	klein	2,90
	groß	3,90
Chai Latte		3,90
Schwarztee, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminztee	je	3,90
Heiße Schokolade		3,90

Limonaden hausgemacht

- Erdbeere & Basilikum	- Lavendel & Zitrone	je	0,4 l	5,50
- Zitrone, Ingwer, Minze	- Gurke & Holunder & Minze			
- Rhabarber & Himbeer	- Pfirsich & Mango			

Alkoholfrei

Tafelwasser	sprudelig	0,2 l	2,00
		0,4 l	3,00
	still	0,2 l	1,00
		0,4 l	2,00
Adelholzener	sprudelig, still	0,7 l	6,00
Coca Cola ^{1, 2, 6} , Coca Cola light ^{1, 2, 6, 11}	je	0,2 l	3,00
Fanta ^{1, 4, 5, 16, 17, 18} , Zitronenlimo ¹⁷ , Cola Mix ^{1,2}	je	0,4 l	4,00

Eistee hausgemacht

Früchte		0,4 l	4,90
---------	--	-------	------



Schorlen

Apfel-, Mango-, Maracuja-, Holunder-,	je	0,2 l	3,10
Rhabarber-, Ananas- oder Johannisbeerschorle	je	0,4 l	4,10

Biere

(Wochinger-Bräu)

Pils		0,33 l	4,20
Urtrunk vom Fass		0,5 l	4,60
Dunkles Bier		0,5 l	4,60
Weißbier vom Fass		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	4,60
Corona		0,33 l	4,50
Weißbier Dunkel oder Leicht oder alkoholfrei <i>(Weißbierbrauerei Hopf)</i>		0,5 l	4,90
Somersby (Apfel, Wassermelone, Blackberry)		0,33 l	4,40

Gespritzt

Prosecco- oder Weinschorle Aperol		0,4 l	7,90
Aperol, Schuss Sprudelwasser, Eis und Orangenscheiben			
Gin Wild Berry		0,4 l	7,90
Pink Gin, Minze, Limetten, Schweppes Russian Wild Berry			
Erdbeer-Hugo		0,4 l	7,90
mit Holundersirup, Prosecco, Schuss Sprudelwasser, Eiswürfel, frische Minze und Erdbeerpüree			
Lillet Berry		0,4 l	7,90
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Eis und verschiedene Beeren			
Rosato Spritz		0,4 l	7,90
Ramazotti Rosato, Prosecco, Sprudelwasser, Eiswürfel, Zitronenscheiben, Beeren-Mix			



Schnäpse

„Allgäuer Brennerei“:

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

„Ziegler“ Schnaps:

Zwetschge	2 cl	6,90
-----------	------	------

Whiskys, Rum, Cognac

Buffalo Kentucky Bourbon, 2012 Weltmeister	2 cl	4,90
Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whisky - 12 years old	2 cl	4,90
Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky - 16 years old	2 cl	6,90
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky	2 cl	4,90
Don Papa Baroko Rum	2 cl	5,90
Hennessy v.s. Cognac	2 cl	5,90

Grappa

Grappa Barricata	2 cl	4,50
------------------	------	------



Cocktails, Longdrinks und Liköre

Lynchburg Lemonade ⁵		7,90
Whiskey, Cointreau, Zitronensaft und Zitronenlimonade		
Fruit Mojito – Erdbeer, Himbeer oder Mango ⁵		7,90
weißer Rum, Minze, Limetten, Fruchtsirup und Sprudelwasser		
Cuba Libre ^{1, 4, 5}		6,90
Weißer Rum, Limetten und Cola		
Strawberry Colada		7,90
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Erdbeerpüree und Sahne		
Whiskey Sour ^{1, 3, 5, 6, 16, 17, 18}		6,90
Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup und Eiswürfel		
Mai Thai		7,90
Limette, Eiswürfel, brauner Rum, Mandelsirup, Zuckersirup, Ananassaft, Orangenlikör		
Jacky-Cola ^{1, 2, 3, 4}		6,90
Gin Tonic ¹²		6,90
mit Hendricks ¹²		10,90
Bacardi-Razz-Sprite ¹²		6,90
Ramazotti	2 cl	3,50
Baileys ^{1, 2, 14, 18}	4 cl	4,90
Sambuca	4 cl	4,90
Haselnuss	2 cl	3,50

Sonstiges

Sierra Tequila	2 cl	3,50
Grey Goose	2 cl	5,90
Jägermeister	2 cl	3,50
Absolut Vodka	2 cl	3,50



Weinempfehlung

Offene Weine rot

Merlot	0,1 l	3,50
Zarte Fruchtnoten, angenehm würzig, weinig.	0,2 l	5,70
Le Coutesse, Marca Trevigiana (Italien)	0,5 l	13,10
Primitivo Puglia	0,1 l	3,60
Warm und weich, tanninhaltig, tolle Struktur.	0,2 l	6,30
Cantine San Giorgio Jonico (Italien)	0,5 l	15,30

Offene Weine weiß

Chardonnay	0,1 l	3,50
Duftig, lebhaft, zarte Apfel- und Lindenblütennote und angenehm trocken.	0,2 l	5,70
Le Contesse, Marca Trevigiana (Italien)	0,5 l	13,10
Pinot Grigio	0,1 l	3,50
Strohgelber, frisch duftender, leicht trockener, dabei aber säurearmer Wein.	0,2 l	5,90
Le Contesse, Marca Trevigiana (Italien)	0,5 l	13,90

Flaschen Weine rot

Trappiche Malbec	0,75 l	26,90
Brombeer- und Pflaumenaromen, elegant eingebundene Vanille- und Rauchnoten, samtige Textur mit langem Nachhall.		
Mendoza (Argentinien)		
Casillero Del Diablo, Cabernet Sauvignon	0,75 l	25,90
Würziger Cabernet-Duft, mit reichem und tiefem Fruchtaroma, angenehm feinwürzige Struktur.		
(Chile)		
Primitivo Puglia Doppio Passo	0,75 l	28,90
Brombeer-, Waldfrucht- und Kirscharomen, intensiver vollmundiger Geschmack, tief dunkelrote Farbe.		
(Italien)		



Flaschen Weine weiß

Lugana Ca dei Frati 0,75 l 26,90
Trocken, jung und frisch, duftet nach Blumen- und Kräuterpiesen.
(Italien)

Weinschorle

weiß oder rot - sauer je 0,2 l 3,10
je 0,4 l 5,90

Prosecco

Valdobbiadene Prosecco Extra Dry DOCG 0,75 l 19,90
(Italien) Glas 0,1 l 3,50

BUFFALO Steakhouse Traunstein

Öffnungszeiten:

Dienstag - Donnerstag	von 17:00-22:00
Freitag und Samstag	von 17:00-00:00
Sonntag	von 12:00-15:00 und 17:00-22:00

Im Sommer haben wir mittags geschlossen!
Warme Küche jeden Tag bis 21:00 Uhr

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

Unsere Partner:



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



Die Zufriedenheit unserer Gäste liegt uns am Herzen!

Wir bitten Sie uns Ihre Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten bekannt zu geben, damit wir Sie entsprechend informieren und die Zutaten abstimmen können.

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.