

# Büffel-Post

Ausgabe 05/2023

Speise- und Getränkekarte · Hauszeitung

Büffel · Steaks Bar Burger · Kermeterstraße 36 · 52396 Heimbach - Hergarten

[www.bueffel.nrw](http://www.bueffel.nrw)



## Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Büffel! Wir freuen uns, wenn euch unser Ambiente gefällt und ihr euch bei uns wohlfühlt.

Ihr haltet gerade unsere Speise-, Getränke- und Informationskarte in der Hand – wir wünschen euch viel Spaß beim Stöbern und bei eurem Besuch bei uns!

## Euer Büffelteam

Diese Zeitung könnt ihr gerne gegen eine Schutzgebühr von 2,00 € mitnehmen.



[www.facebook.com/Bueffel.nrw](http://www.facebook.com/Bueffel.nrw)

Abgerechnet wird bei uns ganz nach amerikanischer Art, pro Tisch nur eine Rechnung.

Wir bitten um euer Verständnis.



## Aperitifs

Sherry trocken, medium oder cream	5 cl	3,80
Martini trocken oder bianco	5 cl	3,80
Aperol Spritz	4 cl	5,50
St. Jodokus Sekt trocken	0,1 l	3,90

## Soft Drinks

Tafelwasser	0,2 l Gl.	1,30
Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell	0,25 l Fl.	2,50
Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell	0,75 l Fl.	6,90
Orangen-, Apfel-, Trauben-, Bananensaft <sup>1,3,6</sup>	0,2 l Fl.	2,90
Thomas Henry	0,2 l Fl.	3,90
Bitter Lemon <sup>1,10</sup> , Ginger Ale <sup>4,10,11</sup> , Tonic Water <sup>6,10,11</sup>		
Ice tea Elephant Bay <sup>6,10,11</sup>	0,33 l Fl.	3,90
lemon, peach, pommegrante, melone		

## fritz-kulturgüter®

fritz-kola <sup>1,6,9,10,11</sup>	0,2 l Fl.	2,90
fritz-limo orange <sup>1,6,9</sup>	0,2 l Fl.	2,90
fritz-limo zitrone <sup>1,6,9,10,11</sup>	0,2 l Fl.	2,90
fritz-kola ohne zucker <sup>1,6,9</sup>	0,2 l Fl.	2,90
mischmasch fritz-kola mit orange <sup>1,6,9,10,11</sup>	0,2 l Fl.	2,90
fritz-spritz bio-apfelschorle <sup>10</sup>	0,2 l Fl.	2,90
fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,2 l Fl.	2,90

## Beer

Büffel Bier, Schwarzbier vom Fass	5,0 % vol.	0,3 l Gl.	3,50
Bitburger Pils vom Fass	4,9 % vol.	0,3 l Gl.	2,90
Reissdorf Kölsch vom Fass	4,8 % vol.	0,3 l Gl.	2,90
Cramer Eifel Weizen vom Fass	5,1 % vol.	0,5 l Gl.	5,30
Eifelbräu Landbier	5,0 % vol.	0,3 l Gl.	3,50
Salitos Tequila	5,9 % vol.	0,33 l Fl.	4,50

## alcohol-free

Cramer Malz		0,33 l Fl.	3,00
Bitburger 0,0 %		0,33 l Fl.	3,50
Bitburger Radler 0,0 %		0,33 l Fl.	3,50
Benediktiner Weissbier 0,0 %		0,33 l Fl.	3,50



## Cocktails & Longdrinks

<b>Caipirinha</b>	8,50
Limette, Rohrzucker, Cachaça 3 cl	
<b>Ipanema</b> <sup>4,10,11</sup>	6,90
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale (alkoholfrei)	
<b>American Fizz</b> <sup>1,3,6,10</sup>	5,50
Zitronen-, Orangensaft, Grenadine, Sprudelwasser (alkoholfrei)	
<b>Whisky Kola</b> <sup>1,6,9,10,11</sup>	7,50
Bourbon 3 cl und 1 Fl. fritz-kola	
<b>Gin Tonic</b> <sup>6,10,11</sup>	9,80
4 cl, mit Bombay Sapphire	

## Gin

<b>Monkey Gin</b>	6,00
2 cl	
<b>Bombay Sapphire Gin</b>	3,00
2 cl	
<b>Jacquemain Eifel Dry Gin</b>	9,50
2 cl	

Gl. Glas  
Fl. Flasche

- 1 Süßungsmittel
- 2 Dickungsmittel
- 3 Phosphat
- 4 Farbstoff
- 5 Konservierungsstoffe
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 chininhaltig
- 9 koffeinhaltig
- 10 Säuerungsmittel
- 11 Citronensäure

## Soup

- |                                |      |
|--------------------------------|------|
| 1. <b>beef broth</b>           | 5,90 |
| Rinderkraftbrühe mit Einlage   |      |
| 2. <b>hot corn soup</b>        | 5,90 |
| scharfe Maissuppe              |      |
| 3. <b>tomato soup</b>          | 5,90 |
| Tomatensuppe mit Gin und Sahne |      |

## Starters

- |  |       |
|--|-------|
| 6. <b>tomato mozzarella</b>     | 7,50  |
| Büffelmozzarella und Tomate auf Salat  |       |
| 7. <b>cheese nachos</b>         | 8,90  |
| Mais-Chips mit Paprika, Zwiebeln, Jalapeños, Cheesesauce, Käse überbacken und Salsa                              |       |
| 8. <b>onion rings</b>          | 8,50  |
| gebackene, panierte Zwiebelringe mit Salsa   |       |
| 9. <b>garlic bread</b>        | 5,50  |
| Knoblauchbrot mit Sour cream   |       |
| 10. <b>mozzarella sticks</b>  | 9,90  |
| gebackene panierte Mozzarella-Stäbchen mit hausgemachtem Ketchup   |       |
| 11. <b>baked buffalo</b>   | 11,50 |
| gebackener Büffelmozzarella im Speckmantel mit halbtrocknen Tomaten, Oliven, Kräutern und Baguette               |       |
| 13. <b>garlic shrimps</b>  | 18,50 |
| gebackene 16/20er Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten, Kräutern in Chiliöl und Baguette              |       |

## Salad

- |   |       |
|---|-------|
| 19. <b>goat's salad</b>    | 20,50 |
| gemischter Blattsalat, gebackener Ziegenkäse, Speck, kandierte Walnüsse und Passionsfruchtdressing            |       |
| 20. <b>caesar's salad</b>   | 18,50 |
| gemischter Blattsalat, Hähnchenbruststreifen, Parmesanhobel, Croûtons und Caesar's Dressing                   |       |
| 21. <b>mixed salad</b>     | 10,50 |
| gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Möhren, Zwiebelringe, Paprika und Hausdressing                        |       |
| 22. <b>buffalo salad</b>  | 17,50 |
| gemischter Blattsalat, Büffelmozzarella, Speckstreifen, Tomaten und Hausdressing                              |       |
| 23. <b>little salad</b>    | 6,00  |
| gemischter, bunter Blattsalat und Hausdressing  |       |
| 24. <b>white cabbage</b>  | 3,90  |
| hausgemachter Krautsalat mit Kidneybohnen   |       |

## Kids corner

Diese Gerichte gibt es exklusiv **nur für Kinder.**

- |   |       |
|---|-------|
| 25. <b>kids burger</b>  | 12,50 |
| 120 g Rindfleisch-Patty, Salat, Gurke im süßen Bun, mit Fritten, Mayo und Ketchup |       |
| 26. <b>kids schnitzel</b>   | 7,90  |
| Schweineschnitzel mit Fritten, Mayo und Ketchup                                   |       |
| 27. <b>kids nuggets</b>   | 8,50  |
| 150g panierte Hähnchennuggets mit Fritten, Mayo und Ketchup                       |       |

## Fleisch ist nicht so deins? Kein Problem!

Unsere vegetarischen Schätze haben wir in der Karte mit einem Symbol markiert – damit findest du dein Lieblingsgericht jetzt schneller!



## Burger

Unsere Burger werden im Vollkornbrötchen mit Ketchup, Gurke, Tomate, Salat und roten Zwiebeln serviert.

*Wir stellen die Pattys täglich frisch her, die Buns macht unser Hausbäcker. Für Allergiker haben wir glutenfreie Brötchen.*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>29. original</b>  | <b>15,50</b> |
| 180 g Rindfleisch-Patty, Hamburgersoße, mit Steak Fritten  |              |
| <b>30. cheese</b>  | <b>16,90</b> |
| 180 g Rindfleisch-Patty, Käsesoße, Käse, mit Steak Fritten   |              |
| <b>31. pulled pork</b>   | <b>19,50</b> |
| 160 g gezupftes Schweinefleisch, BBQ-Soße, Käse, mit Steak Fritten   |              |
| <b>32. the chick</b>   | <b>18,50</b> |
| 180 g paniertes Hähnchenbrustfilet, Sour cream, Käse, mit Steak Fritten                                      |              |
| <b>33. nacho chili cheese</b>  | <b>16,90</b> |
| 180 g Rindfleisch-Patty, Nachos, Jalapeños, Käse, Chili-Cheese-Soße, mit Steak Fritten                       |              |
| <b>34. brisket</b>   | <b>19,90</b> |
| 160 g rauchige Rinderbrust in Scheiben, BBQ-Soße, Käse, mit Steak Fritten                                    |              |
| <b>35. single b</b>  | <b>16,90</b> |
| 180 g Rindfleisch-Patty, BBQ-Soße, Hamburgersoße, Speck, Käse, mit Steak Fritten                             |              |
| <b>36. double b (buffalo boss)</b>   | <b>23,50</b> |
| 2 x 180 g Rindfleisch-Patty, BBQ-Soße, Hamburgersoße, Speck, Käse, mit Steak Fritten                         |              |
| <b>38. cheese double</b>   | <b>25,90</b> |
| 2 x 180 g Rindfleisch-Patty, Käsesoße, Käse, mit Steak Fritten   |              |
| <b>39. farmers</b>   | <b>26,50</b> |
| 200 g Rumpsteak, gebratene Zwiebeln, Salsa, mit Steak Fritten  |              |
| <b>40. triple b (buffalo big boss)</b>   | <b>29,90</b> |
| 3 x 180 g Rindfleisch-Patty, BBQ-Soße, Hamburgersoße, Speck, Käse, mit Steak Fritten                         |              |
| <b>41. veggie burger</b>  | <b>14,90</b> |
| 1/2 Paprika mit Champignons, Zwiebeln, Mais, Zucchini gefüllt, mit Käse überbacken und Steak Fritten         |              |

## Classics & Specials

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>45. chicken filet</b>  | <b>13,90</b>  |
| paniertes Hähnchenbrustfilet gebraten, mit Spätzle und Sauce béarnaise              |               |
| <b>46. chicken drumsticks</b>   | <b>10,50</b>  |
| Hähnchenschenkel mit Steak Fritten  |               |
| <b>47. Schweineschnitzel</b>  | <b>10,50*</b> |
| Wiener Art, mit Fritten   |               |
| <b>49. Jägerschnitzel</b>   | <b>12,90*</b> |
| Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons in Bratensoße und Fritten              |               |
| <b>50. Champignonrahmschnitzel</b>  | <b>13,90*</b> |
| Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons in Rahmsoße und Fritten                |               |
| <b>51. Rahmmedaillons</b>   | <b>16,50*</b> |
| Schweinemedillons mit Rahmsoße und Spätzle  |               |
| <b>52. Käsemedaillons</b>   | <b>17,50*</b> |
| Schweinemedillons mit gebratenen Champignons, Käse überbacken und Fritten           |               |
| <b>53. Grillteller</b>  | <b>22,50</b>  |
| Rinder-, Schweinesteaks, mit gebr. Zwiebeln, Speckstreifen, Salsa und Steak Fritten |               |
| <b>55. spare ribs BBQ</b>   | <b>18,90</b>  |
| 600g Schweinerippchen mit BBQ-Aroma und Steak Fritten                               |               |
| <b>57. chilli cheese fries</b>  | <b>12,50</b>  |
| Fritten, Chili con Carne, Jalapeños, mit Käse überbacken und Sour cream             |               |
| <b>58. bacon &amp; beans</b>  | <b>15,90</b>  |
| gebratener Bauchspeck, dicke Bohnen, Ofenkartoffel und Sour cream                   |               |
| <b>59. lamb chop</b>  | <b>29,50</b>  |
| gebratene Lammkoteletts in Knoblauch-Rosmarin-Öl und Steak Fritten                  |               |
| <b>60. spaghetti shrimps</b>  | <b>24,90</b>  |
| Spaghetti, Garnelen 16/20er, Knoblauch-Chili-Öl, Zwiebeln und Kräuter               |               |

\* auch als Seniorenportion erhältlich

## Veggie & fish

- |  |              |   |              |
|--|--------------|---|--------------|
| <b>42. veggie noodles</b>   | <b>10,50</b> | <b>44. salmon steak</b>   | <b>24,90</b> |
| Bandnudeln mit gemischtem Gemüse in Weißweinrahmsoße und Kräuter   |              | 180g Lachssteak gebraten in Knoblauch-Rosmarin-Öl, Ofenkartoffel und Sour cream |              |
| <b>43. cheese spaetzle</b>  | <b>8,50</b>  |   |              |
| Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln  |              |   |              |



**Zu allen Steaks servieren wir euch hausgemachte Kräuterbutter und Steak Fritten.**

## Steaks

*Bitte gebt bei der Bestellung mit an, ob ihr euer Steak lieber rare oder well-done gebraten haben wollt – ansonsten wird es euch medium serviert.*

62. sireloinsteak 200 g	14,90
63. sireloinsteak 250 g Rinderhüftsteak	17,90
64. rump steak 200 g	20,90
65. rump steak 300 g Rinder-Rumpsteak	27,90
66. rib eye steak 200 g	21,50
67. rib eye steak 300 g Rinder-Entrecote	28,90
68. filet steak 200 g	27,50
69. filet steak 300 g Rinderfiletsteak	38,50
70. rump steak champignon 250g Rinder-Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Sauce béarnaise	27,90
71. rib eye garlic taste 250g Rinder-Entrecote gebraten in Knoblauch-Rosmarin-Öl mit Ofenkartoffel und Sour cream	25,90
73. rump steak ham & cheese 250g Rinder-Rumpsteak mit Schinken und Käse überbacken	26,90
74. filet steak green pepper 250g Rinder-Filetsteak mit dunkler Pfeffersoße	35,90
75. filet strip noodles 200g Rinderfiletstreifen auf Bandnudeln mit Whiskyrahmsoße	26,50
80. buffalo rump steak 300g Wasserbüffel-Rumpsteak	38,90
81. buffalo rib eye steak 300g Wasserbüffel-Entrecote	39,90

## We want more!

*Bei uns könnt ihr nach Herzenslust ergänzen ...*

Steak Fritten, Fritten 8 mm	4,50
Ofenkartoffel, Kroketten	4,50
Spätzle, Bratkartoffel	4,50
Käsespätzle	5,50
<b>Tagesgemüse</b>	4,50
gebratener Maiskolben	4,50
gebratene Champignons, dicke Bohnen	4,50
gebratene Zwiebel	3,00
Jalapeños	1,00
<b>Spiegelei</b>	2,50
gebackener Speck	1,50
Käse	1,00
<b>Rindfleisch-Patty</b>	6,00
Hähnchenbrustfilet	6,00
Schweinemedailon	4,00
Schnitzel	3,00
<b>Champignonrahmsoße</b>	3,50
Jägersoße	3,00
Chili-Cheese-Soße	2,50
Whiskyrahmsoße, Weißweinrahmsoße	2,50
Cheese-Soße, BBQ-Soße	2,00
Rahmsoße, Pfefferrahmsoße	2,00
dunkle Pfeffersoße mit grünem Pfeffer	2,00
Sauce béarnaise	2,00
<b>Kräuterbutter</b>	1,50
Knoblauch-, Chilimayonnaise	1,00
Ketchup, Salsa	1,00
Sour cream, Hamburgersoße	1,00



### Expertentipp

*Ein absoluter Genuss zu unseren Steaks:  
Malbec Classic Mendoza Argentina trocken  
oder  
Tarapacá Cabernet Sauvignon Chile trocken*



## Desserts

*Für den süßen Hunger danach gibt es Leckereien, die probiert werden müssen!*

<b>90. apple pie and vanilla ice cream</b> 🍃	<b>10,50</b>
Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne	
<b>91. cheese cake</b> 🍃	<b>8,50</b>
amerikanisches Käsekuchentörtchen mit Fruchtsoße	
<b>92. chocolate cookies ice cream</b> 🍃	<b>9,30</b>
Schokocookies-Eis mit Schoko- und Karamellsoße, Krokant und Sahne	
<b>93. mixed ice cream</b> 🍃	<b>6,60</b>
gemischtes Eis (Schokolade, Vanille und Erdbeere)	
<b>94. chocolate muffin</b> 🍃	<b>8,90</b>
Schokoladentörtchen mit Vanilleeis, Nougatsoße und Sahne	

## Hot Drinks

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>9</sup> , koffeinfrei	2,50
<b>Pott Kaffee</b> <sup>9</sup> , koffeinfrei	3,50
<b>Milchkaffee</b> <sup>9</sup>	2,80
<b>Glas Tee</b> Schwarz, Grün, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Kräuter, Fenchel	2,70
<b>Tasse Kakao</b> mit Sahne	3,10
<b>Cappuccino</b> <sup>9</sup>	2,90
<b>Espresso</b> <sup>9</sup>	2,10
<b>Latte Macchiato</b> <sup>9</sup>	3,50
<b>Irish Coffee</b> <sup>9</sup>	4,90
<b>Grog Glas</b> 4 cl Rum	4,90
<b>Tee mit Rum</b> 4 cl Rum	5,20
<b>Glühwein</b>	4,50
<b>Heiße Zitrone</b> natur	3,50



## Sparkling Wine

**St. Jodokus Sekt**  
0,75 l Fl. 21,50  
trocken

Sektkellerei Drathen – Mosel  
Erfrischend mit feiner Zitrusaromatik und einem angenehmen Prickeln am Gaumen. Die klare Struktur transportiert einen lockeren Genuss und angenehme Eleganz.

## Open Wine

*Alle Weine sind auch im Glas mit 0,1 l erhältlich.*

<b>Dornfelder</b> rot, trocken	0,25 l Karaffe	7,50
<b>Primitivo</b> rot, halbtrocken	0,25 l Karaffe	7,50
<b>Merlot</b> rot, lieblich	0,25 l Karaffe	7,50
<b>Pinot Noir</b> rosé, halbtrocken	0,25 l Karaffe	7,50
<b>Grauburgunder</b> weiß, trocken	0,25 l Karaffe	7,50
<b>Chardonnay</b> weiß, halbtrocken	0,25 l Karaffe	7,50
<b>Chardonnay</b> weiß, lieblich	0,25 l Karaffe	7,50

## Bottled Wine

**Torrentés** 0,75 l Fl. 23,50  
 trocken  
 Bodega Carelli, Mendoza, Argentina  
 Trockener, ausgeglichener Weißwein  
 mit exotischer Note, floral vollmundig.

**Weiss und Wild** 0,75 l Fl. 28,00  
 trocken-halbtrocken  
 Christian Hirsch – Württemberg  
 Weiss und Wild – der geht immer! Übertrende  
 Komposition aus Weißburgunder, Riesling,  
 Rivaner und Gewürztraminer. Ein Weißwein,  
 der ohne Übertreibung fast jedem schmeckt.

**Weissburgunder** 0,75 l Fl. 25,50  
 trocken  
 Weingut Stark, Rheinhessen  
 Dieser Weissburgunder zeigt sich von einer feinen  
 und eleganten Seite. Gelbfruchtige Noten in Kombi-  
 nation mit einem Duft frischer Zitrusaromatik um-  
 spielen die Nase. Am Gaumen ein weicher Auftritt,  
 der vollmundig und säurearm daherkommt.

**Rot und Wild** 0,75 l Fl. 31,50  
 trocken  
 Christian Hirsch – Württemberg  
 Ausgewogene Kombination von Lemberger,  
 Merlot und Cabernet. Fülle, Frucht und  
 Intensität sind harmonisch aufeinander  
 abgestimmt und funktionieren sowohl solo  
 als auch zum leckeren Stück Fleisch.

**Cuvée Tradition** 0,75 l Fl. 30,50  
 trocken  
 Domaine des Graves d'Ardonneau – Bordeaux  
 Klassische Bordeaux-Cuvée aus über  
 75% Merlot und jeweils kleinen Anteilen  
 Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.  
 Zarter Rotwein für Bordeaux-Verhältnisse  
 ohne Barrique-Einsatz.

**Cabernet Sauvignon** 0,75 l Fl. 31,50  
 trocken  
 Weston Estate Winery – Kalifornien  
 Aromen von Schwarzkirsche und Cassis,  
 am Gaumen Anklänge von feiner Würze  
 mit einem Hauch Bitterschokolade. Reife  
 Tannine und gut strukturierter Nachhall.

**Bodega La Rural** 0,75 l Fl. 24,50  
 trocken  
 Malbec Classic Mendoza, Argentina  
 Trockener Malbec mit sehr fruchtig  
 anmutenden Noten, weich auf der Zunge,  
 langatmig im Nachhall.

**Reserva Organic** 0,75 l Fl. 28,50  
 trocken  
 Rubinrote Erscheinung im Glas, extreme  
 Fruchtigkeit nach Beeren, besondere  
 Erdbeernote, gepaart mit getrocknetem Obst  
 wie Feige und Dattel, sehr saftig im Abgang.



## Whisky

*Ihr findet eine große Auswahl an  
 ausgesuchten Whiskys in unserer  
 separaten Whiskykarte!*



## Spirits

Sieger Korn, Gespritzter	2 cl	2,50
Wacholder Eversbusch	2 cl	3,50
Asbach Uralt	2 cl	3,00
Obstler, Williams Birne, Marille	2 cl	3,50
Eifelgeist, Eifelfeuer	2 cl	3,50
Malteser, Linie, Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Fernet Branca, Ramazotti, Averna	2 cl	3,20
Stichpimpuli, Jägermeister	2 cl	3,20
Sambucca, Ouzo 12, Grappa	2 cl	2,90
Amaretto, Baileys	2 cl	2,90
Grasovka Bisongrass Vodka	2 cl	3,50

# THANKS FOR YOUR VISIT!



## Thanks!

Wir bedanken uns ganz herzlich für eure Treue! Unser ganzes Team arbeitet stetig daran, dass wir beste Qualität zu fairen Preisen anbieten können. Schmackhafte Gerichte zuzubereiten bedeutet, dass es eventuell auch einmal etwas länger dauern kann. Bitte bringt ein bisschen Zeit mit, lehnt euch gemütlich zurück und freut euch auf eure Bestellung.

## Allergikern zur Beachtung

Bitte habt Verständnis dafür, dass wir keine hundertprozentige Garantie dafür geben können, dass keine Spuren allergener Zutaten in unseren Gerichten enthalten sein können. Daher achtet auf euch und wägt je nach Schweregrad eurer Allergie selbst ab. Sprecht uns auf jeden Fall an!

## Allergen-Kennzeichnung

Die frischen Lebensmittel werden hier in der Büffelküche fachlich zubereitet. Die nachgenannten Allergene können in den Gerichten in Spuren enthalten sein, da diese aus natürlichen und frischen Zutaten hergestellt sind. ... Sorry!

14 Hauptallergene – siehe Aushang an der Rezeption

Eier, Fisch, Krebstiere, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Erdnüsse, glutenhaltiges Getreide, Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sojabohnen, Weichtiere und aus allen Zutaten gewonnene Erzeugnisse. Zudem Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>



Steakhaus Büffel  
Hans-Josef Rick

Kermeterstraße 36  
52396 Heimbach - Hergarten  
Telefon: 0 24 46 - 95 55 - 0

info@bueffel.nrw  
www.bueffel.nrw



**THE STEAKHAUS BÜFFEL DOLLAR**

50  
5  
10

WERT: FUNF EURO  
WERT: ZEHN EURO

Steakhaus Büffel  
Hans-Josef Rick  
Kermeterstraße 36  
52396 Heimbach - Hergarten  
Telefon: 0 24 46 - 95 55 50  
info@bueffel.nrw  
www.bueffel.nrw

Wir bitten, den Gutschein möglichst innerhalb eines Jahres einzulösen – er verfällt jedoch nicht. Der Wert dieses Gutscheins kann nicht in Bargeld ausbezahlt werden.

einem Jahre er verfällt jedoch nicht. Der Wert dieses Gutscheins kann nicht in Bargeld ausbezahlt werden.

### Gutscheine

Bei uns könnt ihr nicht einfach nur Gutscheine erwerben: Ihr bekommt den gewünschten Wert stilecht in Form von The Steakhaus Büffel Dollars ausgezahlt!

## Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Gast,  
in unserem Restaurant werden Sie gelegentlich mit Ihrem Namen angesprochen, wir merken uns Ihr Lieblingsgetränk oder Ihr Lieblingsgericht.  
Sollten Sie das nicht wollen, rufen Sie bitte beim Betreten des Steakhauses:  
**„Ich bin damit nicht einverstanden!“**  
Wir werden dann zukünftig so tun, als würden wir Sie nicht kennen.

Ihr Büffelteam