

Büffel-Post

Ausgabe 04/2024

Speise- und Getränkekarte · Hauszeitung

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

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

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

Wir bitten um euer Verständnis.



Aperitif

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

Water

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

Lemonade

fritz-kola ^{1,6,9,10,11}	0,2 l Gl.	3,10
fritz-limo orange ^{1,6,9}	0,2 l Fl.	3,10
fritz-limo zitrone ^{1,6,9,10,11}	0,2 l Fl.	3,10
fritz-kola ohne zucker ^{1,6,9}	0,2 l Fl.	3,10
mischmasch fritz-kola mit orange ^{1,6,9,10,11}	0,2 l Fl.	3,10
Thomas Henry	0,2 l Fl.	4,20
Bitter Lemon ^{1,10} , Ginger Ale ^{4,10,11} , Tonic Water ^{6,10,11}		
Elephant Bay Ice tea ^{6,10,11}	0,33 l Fl.	4,70
Lemon, Peach, Pommegranate, Melone		

Juice/Spritzer

Orangen-, Apfel-, Trauben-, Bananensaft ^{1,3,6}	0,2 l Gl.	2,90
fritz-spritz bio-apfelschorle ¹⁰	0,2 l Fl.	3,70
fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,2 l Fl.	3,70
Traubensaftschorle	0,2 l Gl.	2,90

Draft 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.	3,00
Reissdorf Kölsch vom Fass	4,8 % vol.	0,3 l Gl.	3,00
Cramer Eifel Weizen vom Fass	5,1 % vol.	0,5 l Gl.	5,50

Bottled beer

Cramer Malz alkoholarm		0,33 l Fl.	3,00
Cramer Bio Kellerbier	4,8 % vol.	0,33 l Fl.	3,50
Salitos Tequila	5,9 % vol.	0,33 l Fl.	5,00

Non-alcoholic beer

Bitburger	0,0 % vol.	0,33 l Fl.	3,50
Bitburger Radler	0,0 % vol.	0,33 l Fl.	3,50
Benediktiner Weissbier	0,0 % vol.	0,33 l Fl.	3,50



Cocktails & Longdrinks

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

Gin

Monkey Gin	6,00
2 cl	
Bombay Sapphire Gin	3,00
2 cl	
Dry Gin	3,90
Der Schwarzbrenner	
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. beef broth | 6,80 |
| Rinderkraftbrühe mit Einlage | |
| 2. hot corn soup | 6,80 |
| Maissuppe (scharf) | |
| 3. tomato soup  | 6,80 |
| Tomatensuppe mit Gin und Sahne | |

Starters

- | | |
|--|-------|
| 6. tomato mozzarella  | 8,70 |
| Büffelmozzarella und Tomate auf Salat | |
| 7. cheese nachos  | 10,30 |
| Mais-Chips mit Paprika, Zwiebeln, Jalapeños, Cheesesauce, Käse überbacken mit Salsa (scharf) | |
| 8. onion rings  | 9,80 |
| gebackene, panierte Zwiebelringe mit Salsa | |
| 9. garlic bread  | 6,20 |
| Knoblauchbrot mit Sour Cream | |
| 10. mozzarella sticks  | 11,40 |
| gebackene panierte Mozzarella-Stäbchen mit hausgemachtem Ketchup | |
| 11. baked buffalo | 13,30 |
| gebackener Büffelmozzarella im Speckmantel mit halbtrocknen Tomaten, Oliven, Kräutern und Baguette | |
| 13. garlic shrimps | 19,90 |
| 180 g (Rohware) gebackene Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten, Kräutern in Chiliöl und Baguette (scharf) | |

Salad

- | | |
|--|-------|
| 18. filet stripes salad | 26,90 |
| gemischter Blattsalat, Rinderfiletstreifen, Zwiebelringe mit Hausdressing | |
| 19. goat's salad | 23,60 |
| gemischter Blattsalat, gebackener Ziegenkäse, Speck, kandierte Walnüsse mit Passionsfruchtdressing | |
| 20. caesar's salad | 21,30 |
| gemischter Blattsalat, Hähnchenbruststreifen, Parmesanhobel Croûtons mit Caesar's Dressing | |
| 21. mixed salad  | 12,10 |
| gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Möhren, Zwiebelringe, Paprika mit Hausdressing | |
| 22. buffalo salad | 20,20 |
| gemischter Blattsalat, Büffelmozzarella, Speckstreifen, Tomaten mit Hausdressing | |
| 23. little salad  | 6,90 |
| gemischter, bunter Blattsalat mit Hausdressing | |
| 24. white cabbage  | 4,50 |
| hausgemachter Krautsalat | |

Kids corner

- | | |
|---|-------|
| 25. kids burger | 14,40 |
| 120 g Rindfleisch-Patty, Salat, Gurke im süßen Bun, mit Fritten, Mayo und Ketchup | |
| 26. kids schnitzel | 9,10 |
| Schweineschnitzel mit Fritten, Mayo und Ketchup | |
| 27. kids nuggets | 9,80 |
| 150 g panierte Hähnchennuggets mit Fritten, Mayo und Ketchup | |
| 28. kids spaetzle | 6,80 |
| Spätzle mit brauner Soße | |

Solltest du kein Fleisch mögen . . .

Unsere vegetarischen Gerichte haben wir in der Karte mit folgendem Symbol markiert!



Burger

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

Wir stellen die Pattys täglich frisch her, die Buns macht unser Hausbäcker.

- | | |
|--|-------|
| 29. original | 17,80 |
| 180 g Rindfleisch-Patty mit Hamburgersauce | |
| 30. cheese | 19,50 |
| 180 g Rindfleisch-Patty mit Käse und Käsesauce | |
| 31. pulled pork | 22,50 |
| 160 g gezupftes Schweinefleisch in BBQ-Sauce und Käse | |
| 32. the chick | 21,30 |
| 180 g paniertes Hähnchenbrustfilet mit Käse und Sour Cream | |
| 33. nacho chili cheese | 19,50 |
| 180 g Rindfleisch-Patty, Nachos, Jalapeños, Käse mit Chili-Cheese-Sauce (scharf) | |
| 34. brisket | 22,90 |
| 160 g rauchige Rinderbrust in Scheiben mit BBQ-Sauce und Käse | |
| 35. single b | 19,50 |
| 180 g Rindfleisch-Patty, BBQ-Sauce, Hamburgersauce, Speck und Käse | |
| 36. double b (buffalo boss) | 27,00 |
| 2 x 180 g Rindfleisch-Patty, BBQ-Sauce, Hamburgersauce, Speck und Käse | |
| 38. cheese double | 29,80 |
| 2 x 180 g Rindfleisch-Patty, Käsesauce und Käse | |
| 39. triple b (buffalo big boss) | 34,40 |
| 3 x 180 g Rindfleisch-Patty, BBQ-Sauce, Hamburgersauce, Speck und Käse | |

Die Burger gibt es auch mit glutenfreien Buns!

Veggie

- | | |
|--|-------|
| 41. veggie burger  | 17,20 |
| 1/2 Paprika mit Champignons, Zwiebeln, Mais, Zucchini gefüllt und Käse überbacken | |
| 42. veggie noodles  | 12,10 |
| Bandnudeln mit Marktgemüse und Sauce béarnaise | |
| 43. cheese spaetzle  | 9,80 |
| Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln | |

Classics & Specials

- | | |
|---|--------|
| 44. salmon steak  | 28,70 |
| 180 g Lachssteak auf der Haut gebraten mit Knoblauch-Rosmarin-Öl, Ofenkartoffel und Sour Cream | |
| 45. chicken filet | 16,00 |
| paniertes Hähnchenbrustfilet gebraten, mit Spätzle und Sauce béarnaise | |
| 46. chicken filet stripes | 14,90 |
| Hähnchenbrustfiletstreifen auf Bandnudeln mit Zigeunersauce | |
| 47. Schweineschnitzel | 12,10* |
| Wiener Art mit Fritten | |
| 48. Zigeunerschnitzel | 14,90* |
| Schweineschnitzel mit Zigeunersauce und Fritten | |
| 49. Jägerschnitzel | 14,90* |
| Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, Bratensoße und Fritten | |
| 50. Champignonrahmschnitzel | 16,00* |
| Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, Rahmsauce und Fritten | |
| 51. Rahmmedaillons | 19,00* |
| Schweinemedallions mit Rahmsauce und Spätzle | |
| 52. Käsemedaillons | 20,10* |
| Schweinemedallions mit gebratenen Champignons, Käse überbacken und Fritten | |
| 53. Grillteller | 25,90 |
| Rump-, Hüft-, Schweinerückensteak mit gebratenen Zwiebeln, Speckstreifen, Salsa und Steak Fritten | |
| 55. Spare Ribs BBQ | 21,80 |
| 600 g Schweinerippchen mit BBQ-Aroma und Steak Fritten | |
| 57. Chili Cheese Fries | 14,40 |
| Fritten, Chili con Carne, Jalapeños mit Käse überbacken und Sour Cream (scharf) | |
| 58. Shrimp Noodles  | 34,50 |
| 300 g (Rohware) gebackene Garnelen auf Spaghetti mit Zigeunersauce | |

Die Nudelgerichte gibt es auch mit glutenfreien Nudeln!

* auch als Seniorenportion erhältlich

Steaks

Wie möchtet ihr euer Steak haben:
rare, medium oder well done?

61. rump steak 200 g	24,10
62. rump steak 250 g	28,10
63. rump steak 300 g Rinder-Rumpsteak	32,10
64. rib eye steak 200 g	24,70
65. rib eye steak 250 g	29,00
66. rib eye steak 300 g Rinder-Entrecote	33,30
67. filet steak 200 g	31,70
68. filet steak 250 g	38,00
69. filet steak 300 g Rinderfiletsteak	44,30



Zu allen oben genannten Steaks servieren wir euch Kräuterbutter und Steak Fritten.

70. rump steak champignon 250 g Rinder-Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Sauce béarnaise	32,10
71. rib eye garlic taste 250 g Rinder-Entrecote mit Knoblauch-Rosmarin-Öl, Ofenkartoffel und Sour Cream	29,80
73. rump steak ham & cheese 250 g Rinder-Rumpsteak mit Schinken und Käse überbacken	30,10
74. filet steak green pepper 250 g Rinder-Filetsteak mit dunkler Pfeffersoße	41,30
75. filet strip noodles 200 g Rinderfiletstreifen auf Bandnudeln mit Whiskyrahmsoße	30,50
76. rump steak onions 250 g Rinder-Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln	30,20

Sides, Sauces 'n' Dips

Steak Fritten	5,20
Fritten 8 mm	5,20
Ofenkartoffel	5,20
Kroketten	5,20
Spätzle	5,20
Bratkartoffeln	5,20
Marktgemüse	5,20
Champignonrahmsoße	4,00
Jägersoße	3,00
Whiskyrahmsoße	2,90
Zigeunersoße	3,00
BBQ-Soße	2,30
Rahmsoße	2,30
Pfefferrahmsoße	2,30
dunkle Pfeffersoße mit grünem Pfeffer	2,30
Sauce béarnaise	2,30
Kräuterbutter	1,70
Knoblauchmayonnaise	1,20
Chilimayonnaise	1,20
Ketchup	1,20
Salsa	1,20
Sour Cream	1,70

Expertentipp zum Steak

Malbec Classic Mendoza, Argentina	0,75l	24,50
Tarapacá Cabernet Sauvignon, Chile	0,75 l	28,50





Desserts

- | | |
|--|-------|
| 90. apple pie with vanilla ice cream  | 12,10 |
| Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne | |
| 91. cheese cake  | 9,80 |
| Käsekuchentörtchen mit Fruchtsoße | |
| 92. chocolate cookies ice cream  | 10,70 |
| Schokocookies-Eis mit Schokosoße, Karamellsoße, Krokant und Sahne | |
| 93. mixed ice cream  | 7,60 |
| gemischtes Eis | |
| 94. chocolate muffin  | 10,30 |
| Schokoladentörtchen mit Vanilleeis, Nougatsoße und Sahne | |

Der Schwarzbrenner

Alter Apfel	2 cl	3,50
Alte Birne	2 cl	3,50
Alte Marille	2 cl	3,50
Alte Zwetschge	2 cl	3,50
Alte Waldhimbeere	2 cl	3,50
Obstler Holzfass	2 cl	3,00
Grappa Monpra	2 cl	4,20
El Don Rum	2 cl	5,10
Rum-Chocolate	2 cl	3,90

Hot Drinks

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



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
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, Molinari, Ouzo 12	2 cl	2,90
Amaretto, Baileys	2 cl	2,90
Absolut Vodka	2 cl	2,90
Grasovka Bisongrass Vodka	2 cl	3,50

Offene Weine

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

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



Flaschenweine weiß

Torrentés 34 Bodega Carelli
Mendoza, Argentinien, trocken
Ausgeglichener Weißwein mit exotischer Note,
floral vollmundig

13 % vol.	0,75 l Fl.	23,50
-----------	------------	-------

Chardonnay Roble San Felipe
Argentinien, trocken
Moderater Holzeinsatz bringt etwas Fülle
und harmoniert wunderbar mit den
kräftigen Aromen von Fisch und Käse

12,5 % vol.	0,75 l Fl.	27,90
-------------	------------	-------

Sauvignon blanc Reserve William Cole
Chile, trocken
Frischer, grüngrasiger Sauvignon,
der mit seiner rassigen Stilistik hervorragend
zu Vorspeisen aller Art passt

12,5 % vol.	0,75 l Fl.	30,90
-------------	------------	-------

Pinot Grigio delle Venezie IGP
Venedig, Italien, trocken
Ein süffiger, leichter Italiener ohne Säure –
voller, reifer Geschmack

12,5 % vol.	1,0 l Fl.	24,90
-------------	-----------	-------

Riesling Sekt

Sektkellerei Sonnenwerk, Mosel, trocken
Dieser trockene Sekt ist feinduftig mit zartem
Perlenspiel. Durch den etwas höheren
Restzuckergehalt ist er sehr zugänglich und
unkompliziert.

0,75 l Fl.	23,50
------------	-------

Flaschenweine rot

Malbec Classic San Felipe La Rural
Mendoza, Argentinien, trocken
Ein Malbec mit sehr fruchtigen Noten,
weich auf der Zunge, langatmig im Nachhall

13,5 % vol.	0,75 l Fl.	24,50
-------------	------------	-------

Cabernet Sauvignon Tarapacá
Organic Reserva, Chile, trocken
Rubinrote Erscheinung, extreme Fruchtigkeit
nach Beeren und getrocknetem Obst
wie Feige und Dattel, sehr saftig im Abgang

13 % vol.	0,75 l Fl.	28,50
-----------	------------	-------

Zinnfandel Valley Oaks Fetzer
USA, trocken
Das amerikanische Synonym für Primitivo:
dichter Körper, ansprechendes Volumen
und ideal zu Speisen wie Burger

13,5 % vol.	0,75 l Fl.	28,90
-------------	------------	-------

Audentio Petit Verdot
Murviedro, Spanien, trocken
ein schmeichelnder Spanier mit
leichten Aromen und gutem Trinkfluss

13 % vol.	0,75 l Fl.	26,90
-----------	------------	-------

Cabernet Sauvignon Croix de Vents
Pays d'Oc, Frankreich, trocken
am Gaumen Beeren, fruchtig in den Basisnoten im
Zusammenspiel mit saftigen Tanninen

13,5 % vol.	1,0 l Fl.	33,50
-------------	-----------	-------

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

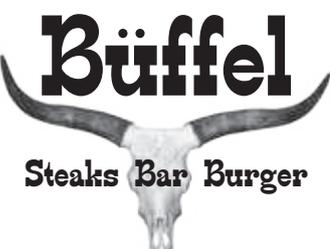
Bitte habt Verständnis dafür, dass wir keine hundertprozentige Garantie dafür geben können, dass keine Spuren allergener Zutaten in unseren Gerichten enthalten sein können. Daher achtet auf euch und wägt je nach Schweregrad eurer Allergie selbst ab. Sprecht uns auf jeden Fall an!

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 SO₂



Steakhaus Büffel
Hans-Josef Rick

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

info@bueffel.nrw
www.bueffel.nrw



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