

Büffel-Post

Ausgabe 04/2026

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.



facebook.com/Bueffel.nrw

instagram.com/bueffel63

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

Wir bitten um euer Verständnis.



Soup

1. **beef broth** 7,50
Rinderkraftbrühe mit Einlage
2. **hot corn soup** 6,50
Maissuppe (scharf)
3. **tomato soup** 6,50
Tomatensuppe mit Gin und Sahne

Starters

6. **tomato mozzarella** 8,90
Büffelmozzarella mit Tomate und Salat, Toastbrot
7. **cheese nachos** 10,50
Mais-Chips mit Paprika, Zwiebeln, Jalapeños, Cheesosoße, Käse überbacken mit Salsa (scharf)
8. **onion rings** 9,90
frittierte, panierte Zwiebelringe mit Salsa
9. **garlic bread** 6,50
Knoblauchbrot mit Sour Cream
10. **mozzarella sticks** 9,90
frittierte, panierte Mozzarella-Stäbchen mit Ketchup
11. **baked buffalo** 13,50
gebackener Büffelmozzarella im Speckmantel mit halbgetrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern und Baguette
13. **garlic prawns** 15,50
gebackene Garnelen (200 g Rohware) mit Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten, Paprika in Chiliöl und Baguette (scharf)

Salad

18. **white cabbage** 4,50
hausgemachter Krautsalat
19. **little salad** 6,90
gemischter, bunter Blattsalat mit Hausdressing
20. **chicken strips salad** 21,50
gemischter Blattsalat mit Hausdressing, Hähnchenbruststreifen, Parmesanhobel und Croûtons
21. **mixed salad** 12,50
gemischter Blattsalat mit Hausdressing, Tomaten, Gurken, Möhren, Zwiebelringen und Paprika
22. **buffalo salad** 20,50
gemischter Blattsalat mit Hausdressing, Büffelmozzarella, Tomaten und Speckstreifen
23. **goat's salad** 23,90
gemischter Blattsalat mit Passionsfruchtdressing, gebackenem Ziegenkäse, Speck und kandierten Walnüssen
24. **filet strips salad** 29,90
gemischter Blattsalat mit Hausdressing, Rinderfiletstreifen und Zwiebelringen

Solltest du kein Fleisch mögen ...

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




Kids corner

25. **kids burger** 15,90
120 g Rindfleisch-Patty, Salat, Gurke im süßen Bun, mit Fritten, Mayo und Ketchup
26. **kids schnitzel** 9,50
Schweineschnitzel mit Fritten, Mayo und Ketchup
27. **kids nuggets** 9,90
150 g panierte Hähnchennuggets mit Fritten, Mayo und Ketchup
28. **kids spaetzle** 6,90
Spätzle mit brauner Soße

Burger

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

 Die Pattys sind aus eigener Herstellung, die Buns macht unser Hausbäcker.

29. original	19,90
180 g Rindfleisch-Patty mit Hamburgersauce	
30. cheese	21,90
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	21,50
180 g paniertes Hähnchenbrustfilet mit Käse und Sour Cream	
33. nacho chili cheese	22,90
180 g Rindfleisch-Patty mit Nachos, Jalapeños, Käse und Chili-Cheese-Sauce (scharf)	
34. schnitzelburger	18,50
Schweineschnitzel mit Schinken & Käse überbacken und Hamburgersauce	
35. single b	24,90
180 g Rindfleisch-Patty, BBQ-Sauce, Hamburgersauce, Speck und Käse	
36. double b (buffalo boss)	36,50
2 x 180 g Rindfleisch-Patty mit BBQ-Sauce, Hamburgersauce, Speck und Käse	
37. farmers	21,90
180 g Rindfleisch-Patty mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Senf	
38. cheese double	33,90
360 g Rindfleisch-Patty mit Käsesauce und Käse	

Die Burger gibt es auch mit glutenfreien Buns!



Classics & Specials

45. Schweineschnitzel	12,50 S
Wiener Art mit Fritten	
46. Paprikarahmschnitzel	15,50 S
Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce und Fritten	
47. Rahmschnitzel	14,00 S
Schweineschnitzel mit Rahmsauce und Fritten	
48. Pfefferrahmschnitzel	15,50 S
Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce und Fritten	
49. Jägerschnitzel	16,50 S
Schweineschnitzel mit Jägersauce und Fritten	
50. Champignonrahmschnitzel	16,50 S
Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, Rahmsauce und Fritten	
51. Rahmmedaillons	23,50 S
Schweinemedallions mit Rahmsauce und Spätzle	
52. Käsemedaillons	22,50 S
Schweinemedallions mit gebratenen Champignons, Käse überbacken und Fritten	
53. Grillteller	27,90
Rump-, Hüft-, Schweinerückensteak mit gebratenen Zwiebeln, Speckstreifen, Salsa und Steak Fritten	
54. Hähnchenbrustfilet	16,50
paniertes Hähnchenbrustfilet gebraten, mit Spätzle und Rahmsauce	
55. Spare Ribs BBQ	22,50
600 g Schweinerippchen mit BBQ-Sauce und Steak Fritten	
56. Schweinekotelett	20,90
400 g Schweinekotelett mit Kräuterbutter und Steak Fritten	
57. Chili Cheese Fries	17,50
Fritten, Chili con Carne, Jalapeños mit Käse überbacken und Sour Cream (scharf)	
58. Hähnchenbrustfiletstreifen	14,90
Hähnchenbruststreifen mit Reis und Paprikarahmsauce	
59. Lachssteak	23,90
ca. 200 g Lachssteak mit Knoblauch, Rosmarin, Ofenkartoffel und Sour Cream	

S auch als Seniorenportion erhältlich

Special Steaks

75. top rump steak champignon	23,90
250 g Rinder-Hüftsteak mit gebratenen Champignons, Sauce béarnaise und Steak Fritten	
76. rib eye garlic taste	34,90
250 g Rinder-Entrecote mit Knoblauch-Rosmarin-Öl, Ofenkartoffel und Sour Cream	
77. filet strips on rice	30,90
200 g Rinderfiletstreifen mit Reis und Pfefferrahmsoße	
78. rump steak ham & cheese	35,90
250 g Rinder-Rumpsteak mit Schinken, Käse überbacken und Steak Fritten	
79. rump steak green pepper	35,50
250 g Rinder-Rumpsteak mit dunkler Pfeffersoße, grünem Pfeffer, Ofenkartoffel und Sour Cream	
80. top rump steak onions	21,90
250 g Rinder-Hüftsteak mit gebratenen Zwiebeln und Steak Fritten	



Veggie

41. veggie burger 	17,50
1/2 Paprika mit Champignons, Zwiebeln, Mais, Zucchini gefüllt, Käse überbacken und Steak Fritten	
42. goat's potatoes 	15,50
Ziegenkäse an Ofenkartoffeln mit Zwiebeln und gebratenen Champignons	
43. cheese spaetzle 	11,50
Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln	

Steaks

60. top rump steak 200 g	17,90
61. top rump steak 250 g	21,90
Steak aus der Rinderhüfte	
63. rump steak 200 g	26,50
64. rump steak 250 g	32,50
65. rump steak 300 g	38,50
Rumpsteak aus dem Rinderrücken	
66. rib eye steak 200 g	27,50
67. rib eye steak 250 g	33,50
68. rib eye steak 300 g	39,50
Entrecote mit Fettague / Rinderhochrippe	
69. filet steak 200 g	36,50
70. filet steak 250 g	44,50
71. filet steak 300 g	52,50
Filetsteak – das Zarteste des Rindes	








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

Wenn nicht anders gewünscht, grillen wir euer Steak medium.

Sides, Sauces 'n' Dips

Steak Fritten	3,50
Fritten 8 mm	3,50
Ofenkartoffel	4,00
Kroketten	3,50
Spätzle	4,00
Reis	3,00
Bratkartoffeln	3,50
Marktgemüse	4,00
Frische gebratene Champignons	4,50
Champignonrahmsoße	4,00
Jägersoße	4,00
Papikarahmsoße mit Paprikastreifen	3,50
BBQ-Soße	3,00
Rahmsoße	3,00
Pfefferrahmsoße mit geschrotetem Pfeffer	3,00
dunkle Pfeffersoße mit grünem Pfeffer	4,00
Sauce béarnaise	3,00
Kräuterbutter	2,00
Knoblauchmayonnaise	1,50
Chilimayonnaise	1,50
Ketchup, Mayonnaise	0,80
Salsa	1,50
Sour Cream	2,00

Desserts

90. apple pie with vanilla ice cream  7,90 Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne
91. cheese cake  7,50 Käsekuchen mit Fruchtsoße
92. chocolate cookies ice cream  9,90 Schokocookies-Eis mit Schokosoße, Karamellsoße, Krokant und Sahne
93. mixed ice cream  7,50 gemischtes Eis
94. panna cotta  7,90 mit Erdbeer- und Mangopüree

Hot Drinks

Tasse Kaffee ⁹	2,80
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,80
Pott Kaffee ⁹	3,70
Milchkaffee ⁹	3,10
Glas Tee Schwarz, Kamille, Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Fenchel	2,70
Tasse Kakao mit Sahne	3,10
Cappuccino ⁹	3,60
Espresso ⁹	2,50
Latte Macchiato ⁹	3,30
Irish Coffee ⁹	5,50
Grog Glas 4 cl Rum	4,90
Tee mit Rum 4 cl Rum	5,50
Heiße Zitrone natur	3,60

Aperitif

Sherry trocken, medium oder cream	5 cl	3,90
Martini trocken oder bianco	5 cl	3,90
Aperol Spritz		5,90
Riesling Sekt Sonnenwerk trocken	0,1 l	4,10

Water

Tafelwasser	0,2 l Gl.	2,00
Gerolsteiner	0,25 l Fl.	2,60
Sprudel, Medium, Naturell		
Gerolsteiner	0,75 l Fl.	6,90
Sprudel, Medium, Naturell		

Lemonades

fritz-kola ^{1,6,9,10,11}	0,2 l Gl.	3,20
fritz-kola ohne zucker ^{1,6,9}	0,2 l Fl.	3,20
fritz-limo orange ^{1,6,9}	0,2 l Fl.	3,20
fritz-limo zitrone ^{1,6,9,10,11}	0,2 l Fl.	3,20
fritz mischmasch	0,2 l Fl.	3,20
kola mit orange ^{1,6,9,10,11}		
Bitter Lemon ^{1,10} , Ginger Ale ^{4,10,11} ,	0,2 l Fl.	4,30
Tonic Water ^{6,10,11} Thomas Henry		
Ice Tea ^{6,10,11} Elephant Bay	0,33 l Fl.	5,20
Pommegranate, Lemon, Peach, Melone		

Juice/Spritzers

Orangen-, Apfel-, Trauben-, Bananensaft ^{1,3,6} , Kirschnektar	0,2 l Gl.	2,90
fritz-spritz bio-schorlen Apfel, Traube, Rhabarber	0,33 l Fl.	5,20

Der Schwarzbrenner

Alter Apfel	41 % vol.	2 cl	3,70
Alte Birne	41 % vol.	2 cl	3,70
Alte Marille	41 % vol.	2 cl	3,70
Alte Zwetschge	41 % vol.	2 cl	3,90
Alte Waldhimbeere	41 % vol.	2 cl	3,90
Obstler Holzfass	40 % vol.	2 cl	3,70
Grappa Monpra	40 % vol.	2 cl	4,50
El Don Rum 12 J.	40 % vol.	2 cl	5,90
Rum-Chocolate	40 % vol.	2 cl	4,50



Draft beer

Büffel Bier, Schwarzbier vom Fass	5,0 % vol.	0,3 l Gl.	3,60
Bitburger Pils vom Fass	4,9 % vol.	0,3 l Gl.	3,50
Reissdorf Kölsch vom Fass	4,8 % vol.	0,3 l Gl.	3,50
Cramer Eifel Weizen vom Fass	5,1 % vol.	0,5 l Gl.	5,50

Nonalcoholic beer

Bitburger 0,0	0,0 % vol.	0,33 l Fl.	3,70
Bitburger Fassbrause Zitrone	0,0 % vol.	0,33 l Fl.	3,70
Bitburger Radler	0,0 % vol.	0,33 l Fl.	3,70
Benediktiner Hell alkoholfrei	< 0,5 % vol.	0,33 l Fl.	3,70
Benediktiner Weissbier	0,0 % vol.	0,33 l Fl.	3,90
Cramer Malz alkoholfrei	< 0,5 % vol.	0,33 l Fl.	3,00



Gin

Monkey Gin	7,50
47 % vol. 2 cl	
Bombay Sapphire Gin	3,00
40 % vol. 2 cl	
Dry Gin Schwarzbrenner	4,80
40 % vol. 2 cl	

Spirits

Sieger Korn, Gespritzter	2 cl	2,50
Wacholder Eversbusch	2 cl	3,50
Eifelgeist, Eifelfeuer	2 cl	3,90
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	2 cl	2,90
Amaretto, Baileys	2 cl	2,90
Absolut Vodka, Sierra Tequila	2 cl	2,90
Grasovka Bisongrass Vodka	2 cl	3,50

Cocktails & Longdrinks

Caipirinha	9,20
Limette, Rohrzucker, Rum 6 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}	8,90
Bourbon 4 cl und 1 Fl. fritz-kola	
Gin Tonic ^{6,10,11}	9,90
4 cl, mit Bombay Sapphire	



Whisky

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



- 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

Offene Weine

Alle Weine sind auch in 0,1 l erhältlich.

Rotwein

Dornfelder trocken, Pfalz	0,25 l Karaffe	7,50
Spätburgunder trocken, Baden	0,25 l Karaffe	7,50
Primitivo halbtrocken, Italien	0,25 l Karaffe	7,90
Merlot lieblich, Frankreich	0,25 l Karaffe	7,50

Roséwein

Pinot Noir halbtrocken, Baden	0,25 l Karaffe	7,90
-------------------------------	----------------	------

Weißwein

Grauburgunder trocken, Pfalz	0,25 l Karaffe	7,90
Chardonnay halbtrocken, Frankreich	0,25 l Karaffe	7,90
Chardonnay lieblich, Frankreich	0,25 l Karaffe	7,90

Flaschenweine weiß

Torrontés „La Linda“

Luigi Bosca, Mendoza (Argentinien)
Ein reinsortiger, trockener Torrontés aus Mendoza mit lebendiger Frische und intensiven Aromen. Florale Noten von Orangenblüte und Jasmin treffen auf Pfirsich und exotische Früchte. Am Gaumen lebhaft, elegant und fruchtbetont.

0,75 l Fl. 34,90

Chardonnay – Canto Grande

Valle de Central (Chile)
Canto Grande Selección aus dem Central Valley in Chile: ein fruchtbetonter, trockener Chardonnay mit aromatischer Intensität und ausgewogener Struktur.

0,75 l Fl. 22,90

Marieta Albarino – Bodegas Martín Códax

Galicien (Spanien)
Halbtrockener Albariño, ausgewogen und frisch. Er steht für Leichtigkeit und zählt zu den typischen Weinen der Region.

0,75 l Fl. 36,90

Sauvignon Blanc – Mount Riley

Marlborough (Neuseeland)
Neuseeländischer Sauvignon Blanc mit intensiven Aromen von Mango, Maracuja und Passionsfrucht sowie großer Frische und trockenem Geschmacksprofil. Animierend, ideal solo oder zu unseren knackigen Salaten.

0,75 l Fl. 36,90

Pinot Grigio – SonnenWerk

Venetien (Italien)
Trockener Pinot Grigio aus Venetien: klar, frisch und leicht mit dezenten Fruchtaromen. Ein unkomplizierter Begleiter zu Vorspeisen, Fisch oder zum Genießen.

0,75 l Fl. 23,50

Flaschenweine rosé

Cerasuolo d'Abruzzo – Agriverde

Abruzzen (Italien)
Cerasuolo d'Abruzzo: trockener und gehaltvoller Rosé, typisch für seine Region, mit intensiven Erdbeer- und Sauerkirschnoten. Ideal zu gegrillten Spezialitäten und herzhaftem Genuss.

0,75 l Fl. 23,90

Flaschenweine rot

Malbec „San Felipe“ – Bodea Lu Rural

Mendoza (Argentinien)
Reinsortiger, trockener Malbec aus Mendoza, im Edelstahltank gereift für Frische und Fruchtigkeit. Duft nach Brombeerkonfitüre und Himbeeren, marmeladige Frucht am Gaumen – passt immer.

0,75 l Fl. 23,90

Cabernet Sauvignon Reserva „Gentle“ – Viña Tarapacá

Chile
Cassis- und Sauerkirscharomen, ergänzt durch Vanille und Nelke. „Gentle“ ist ein geschmeidiger, halbtrockener und einladender Cabernet. Kraftvoll und vollmundig, bleibt er dabei sanft und zugänglich – perfekt für alle, die einen ausgewogenen, zeitgemäßen Rotwein suchen.

0,75 l Fl. 34,90

Zinfandel – L.A. Cetto

Valle de Guadalupe (Mexiko)
Ein charaktervoller, fruchtbetonter, trockener und strukturierter Rotwein, der im Glas in tiefem Burgunderrot erstrahlt.

0,75 l Fl. 34,90

Petit Verdot „Audentia“ – Bodegas Murviedro

Murviedro (Spanien)
Mediterranes Klima und kalk-lehmige Böden prägen einen gut strukturierten, trockenen Wein mit reifen Tanninen, Schwarzkirsche, Brombeere sowie Noten von Pfeffer und Zedernholz.

0,75 l Fl. 23,90

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

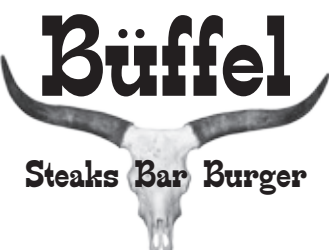
Bitte habt Verständnis dafür, dass wir keine hundertprozentige Garantie dafür geben können, dass keine Spuren allergener Zutaten in unseren Gerichten enthalten sein können. Daher achtet auf euch und wägt je nach Schweregrad eurer Allergie selbst ab. Sprecht uns auf jeden Fall an!

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