

TASTE
THE FIRE!



THE STORY

Vielleicht war es das Bier, vielleicht war es aber auch nur der Rauch des Grills, der uns zusammen mit der Genialität von Kasper Stuart, der BBQ-Ikone aus Antwerpen, inspirierte. Dieser besagte Abend brachte auf alle Fälle unseren dritten Bastard hervor. Unsere Suche nach einem echten und einfachen Konzept war beendet und unsere drei Bastards endlich vollständig.

Den zweiten Bastard hatten wir bereits ein Jahr zuvor in Italien gefunden. Pizza-Guru Guido Medeot hatte uns mit seiner Leidenschaft und seinem selbstgebauten Holzofen Apecar von seinem handwerklichen Können überzeugt und bei uns das Feuer für authentische italienische Pizzen entfacht.

Den ersten Bastard mussten wir nicht suchen, denn er ist uns quasi in die Wiege gelegt worden. Mit viel Liebe und Geduld braut Braumeister Hans Eder die hochdekorierten Raschhofer Biere in der familieneigenen Brauerei. Der direkt befeuerte Sudkessel aus Kupfer wurde zum Grundstein für alles, was folgte.

Vereint sind die Glorious Bastards durch ihre Liebe und Leidenschaft für das Produkt und das zentrale Element Feuer. Das ist nicht nur in der Zubereitung allgegenwärtig, sondern auch in der Seele der drei Bastards.



APERITIF

Nicolas Feuillatte R. Exclusive Brut 0,1l ◦	10,90
Nicolas Feuillatte R. Exclusive Rosé 0,1l ◦	11,90
Moët & Chandon Brut Impérial 0,1l ◦	12,90
Moët & Chandon Rosé Impérial 0,1l ◦	13,90

Aperol Sprizz ◦	8,20
Hugo ◦	8,20
Ginger Mint Sprizz ◦	8,20
Red Berry Sprizz ◦	8,20
Bellini Sprizz ◦	8,20
Passion Sprizz ◦	8,20
Ramazzotti Rosato Sprizz ◦	8,90
Lillet Rosé Sprizz ◦	8,90
Chandon Garden Spritz ◦	9,90
Campari Soda	7,90
Negroni	11,90



LET'S GET IT STARTED



Grilled Paprika GNAMF 6,90
Spitzpaprika, Feta, Kresse, Roasted Sesame Sauce

Salsiccia & Mash GOFA 11,90
Salsiccia, Kartoffelpüree, Portwein Jus,
Petersilie, Röstzwiebel

Manhattan Cutting AMFO 16,90
Pastrami Carpaccio, Zwiebelgravy, Parmesan,
Zitrone, Frühlingzwiebel, Popcorn, Puff Bread



Burrata Mafia AGO 15,90
Burrata, Tomate, Rucola, Puff Bread

Classic Beef Tatar AGMOL 17,90
Beef Tatar, Kapern, eingelegte rote Zwiebel,
Aioli, Butter, Puff Bread

Glorious Black Pearls DGA 120,00
30g Imperial Kaviar, Crème Fraîche, Potato Pops



LIGHT AND FRESH SALADS

Crispy Chicken Caesar Salad CGMA 16,90
Knusprige Hühnerbrustfilets, Zupfsalat,
Bacon, pochiertes Ei, Parmesan, Kresse,
Caesar Dressing



Ti Amo Burrata Salad GMO 16,90
Burrata, Zupfsalat, Kirschtomate, Parmesan,
Basilikumpesto, Balsamico Dressing

Oriental Pastrami Salad CGMO 16,90
Pastrami, Zupfsalat, Bulgur-Cashew-Cranberry,
smashed Avocado, Granatapfel, Caesar Dressing

Grilled Steak Salad CGMAO 17,90
Sirloin Steak, Zupfsalat, Kirschtomate,
Parmesan, Basilikumpesto, Balsamico Dressing



Want some extra? Bestelle einfach das
GARLIC PUFF BREAD von THE BAKER aus +3,90
dem original Marana Forni Ofen dazu!



THE BASTARDS SPECIALS

	Crispy Chicken Tenders <small>ACGM</small>	12,90
	Knusprige Hühnerbrustfilets, Frühlingszwiebel, Sour Cream, Mango Chili Mayo	
	Rainbow Fries <small>MC</small>	14,90
	Süßkartoffel Fritten, smashed Avocado, Rucola, Granatapfel, Feta, Nüsse, Aioli	
	Butcher Fries <small>COMG</small>	14,90
	Fritten, Pulled Pork, Bacon, Jalapeños, Rotkraut, Cheddar Cream, Chipotle Mayo	
	Roasted Italian Cauliflower <small>MGCO</small>	17,90
	Gegrillter Blumenkohl, Caesar Cream, Tomaten Salsa, Popcorn, Petersilie, Olivenöl	
	SMOKY SISSI TAFELSPITZ <small>AFGL0</small>	25,90
	Geräuchert-gegrillter Kalbstafelspitz, Portwein Jus, Gemüse, Kartoffelpüree	
	BASTARDS MOST POPULAR SIRLOIN <small>AFGL0</small>	25,90
	250g Sirloin Steak, Portwein Jus, Pimientos, Kartoffelpüree	
	Smoked Signature BBQ-Ribs <small>CGLMO</small>	26,90
	Niedrigtemperatur gegarte Ribs vom Schwein, BBQ Marinade, Cole Slaw, Fritten	
	Pil Pil Bastards Shrimps <small>AB</small>	26,90
	Garnelen, Kräutersud, Pimientos, Kirschtomate, Zitrone, Puff Bread	
	Butcher's Favorite Pepper Filet <small>GAFL0</small>	44,90
	250g Rinderfilet, Pfefferrahmsauce, Gemüse, Potato Pops	



GLORIOUS PIZZA FROM THE BAKER

Eine traditionelle Herstellungsart ist das Rezept von THE BAKER für seine Glorious Pizzen. Das Pizzamehl wird nach einem kuratierten Verfahren produziert und kommt, wie die sonnengereiften Tomaten für die Pizzasauce, direkt aus Italien. Den Teig bereitet THE BAKER täglich frisch zu und lässt diesen anschließend 48 Stunden ruhen. Belegt mit besten Zutaten werden die Pizzen mit großer Leidenschaft im freihängenden Marana Forni Ofen unter offenem Feuer kross gebacken.

	Marinara ^A Tomatensauce, Oregano, Knoblauchöl	8,90
	Margherita ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella	9,90
	Salami Napoli ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Salami Napoli	13,90
	Red Goat ^{AGH} Tomatensauce, Feta, Rote Bete, Babyspinat, Walnüsse, Balsamico Glace	13,90
	Devil's Choice ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, eingelegte rote Zwiebel, Jalapeños, Jalapeño Salsa	14,90
	BELLA BURRATA ^{AGCM} Tomatensauce, Burrata, Kirschtomate, Rucola, Basilikumpesto	15,90
	Gorgonzola Chorizo ^{AGF} Tomatensauce, Mozzarella, Chorizo, Gorgonzola, Rucola, schwarze Oliven	15,90
	Pastrami Blaze ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Pastrami, Popcorn	18,90
	TRUFFLE PIG ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Coppa, Trüffel, Rucola, Parmesan	22,90



Alle Pizzen gibt es auch als
GLUTENFREIE PINSA

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.
Bei einer Gluten-Allergie NICHT geeignet.

+ 2,50



THE BUTCHER'S BURGER

Ultimate Hamburger ACMO 9,90

Beef Patty, rote Zwiebel, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Bastard Mayo, Brioche Bun

Loaded Cheeseburger ACGMO 12,90

Beef Patty, rote Zwiebel, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Bastard Mayo, Cheddar Cream, Brioche Bun



Good Karma CMO 13,90

Beef Patty, smashed Avocado, Tomaten Salsa, Rucola, Granatapfel, Rösti

Spicy Chick ACGMO 14,90

Knusprige Hühnerbrustfilets, rote Zwiebel, Eisbergsalat, Tomate, Jalapeños, Chipotle Mayo, Cheddar Cream, Brioche Bun

Juicy Pulled Pork ACGMO 14,90

Pulled Pork, eingelegte rote Zwiebel, Eisbergsalat, Tomate, Aioli, Brioche Bun

Crispy Truffle Chicken ACGMO 15,90

Knusprige Hühnerbrustfilets, rote Zwiebel, Eisbergsalat, Tomate, Trüffel Mayo, Cheddar Cream, Brioche Bun

Magic Cheezy Chicken ACGMOH 15,90

Knusprige Hühnerbrustfilets, rote Zwiebel, Eisbergsalat, Tomate, karamellisierte Walnüsse, Bastard Mayo, Cheddar Cream, Brioche Bun

RICH BITCH ACGO 15,90

Beef Patty, Bacon, rote Zwiebel, Eisbergsalat, Tomate, Trüffel Mayo, Cheddar Cream, Brioche Bun

BURNT PASTRAMI ACGO 17,90

Pastrami, eingelegte rote Zwiebel, Cole Slaw, Cheddar Cream, Roasted Sesame Sauce, Brioche Bun

The Glorious Bastard ACGO 22,90

Beef Patty, Salsiccia, Bacon, rote Zwiebel, Eisbergsalat, Tomate, overload Cheddar Cream, Trüffel Mayo, Brioche Bun



Unsere Beef & Chicken Burger gibt es auch als vegetarische PLANT-BASED ALTERNATIVE

No Chicken → Crunchy Mushroom Patty c

No Beef → New Meat Patty FM



MOST
WANTED
800°C



STEAK FRITES BUTCHER STYLE

Absolut glorious ist der Brasserie-Klassiker im Butcher Style! Das sous vide Sirloin Steak wird von THE BUTCHER saftig-zart auf dem US-Grill bei 800° medium gegrillt und mit frischen Fritten serviert. Ob mit einer der drei Heartwarming Gourmet Sauces oder überbacken - It's your Choice!

200g SIRLOIN STEAK & CLASSIC FRITES

BASTARD PORTWINE JUS <small>AGML</small>	23,90
CREAMY PEPPER SAUCE <small>AGML</small>	23,90
ULTIMATE CHEESE SAUCE <small>G</small>	23,90
GRATINATED WITH GORGONZOLA & CRANBERRIES <small>G</small> Überbacken mit Gorgonzola und Preiselbeeren	23,90



Das Geheimnis der saftigen Prime Cuts ist, neben einer exzellenten Produktqualität, vor allem der Fleischreifeprozess. Dafür werden die Dry Aged Cuts im hauseigenen Klimaraum 28 Tage lang gereift und von THE BUTCHER täglich frisch geschnitten.

THE BUTCHER'S PRIME CUTS

200g Sirloin Steak	19,90
180g Rinderfilet Ladies Cut	29,90
250g Rinderfilet Mens Cut	39,90
350g Ribeye	43,50

DRY AGED

500g T-Bone	59,50
500g Clubsteak	59,50
1kg Porterhouse	98,90
1kg Bone-In Ribeye	104,90
1,2-1,5kg Toma Hawk	ab 114,50



Zu den Prime Cuts empfiehlt THE BUTCHER sich ganz nach dem eigenen Geschmack die SAUCES, DIPS & SIDES selbst zusammenzustellen. It's your Choice!



HEARTWARMING GOURMET SAUCES

BASTARD PORTWINE JUS <small>AGML</small>	4,60
Creamy Pepper Sauce <small>AGML</small>	4,60
Ultimate Cheese Sauce <small>G</small>	3,00

COOL GENIUS DIPS

Bastard Mayo <small>AMC</small>	2,00
Ras-el-Hanout Salsa <small>AMCFGN</small>	2,00
Jalapeño Salsa <small>AF</small>	2,00
Zwiebelgravy <small>GMFO</small>	2,00
Roasted Sesame Sauce <small>AMN</small>	2,00
Mustard Mayo <small>CM</small>	2,00
Smokey BBQ Sauce <small>M</small>	2,00
Trüffel Mayo <small>CM</small>	2,00
Chipotle Mayo <small>MLGC</small>	2,00
Ketchup	1,00
Mayo <small>CM</small>	1,00
Aioli <small>MC</small>	2,00
Café de Paris <small>GO</small>	3,50



ALWAYS BY YOUR SIDE

	Garlic Puff Bread ^A Puff Bread, Knoblauchöl	3,90
	Classic Side Salad ^{MO} Zupfsalat, Kirschtomate, Gurke, Balsamico Dressing	6,20
	Cole Slaw ^{CGMO} Amerikanischer Krautsalat, Mustard Mayo	5,50
	Pimientos de Bastardos Pimientos, Limette, Meersalz, Aioli	7,90
	Beans & Bacon Grüne Bohnen, Bacon	5,50
	Grilled Paprika ^{GCMF} Spitzpaprika, Feta, Kresse, Roasted Sesame Sauce	6,90
	Glorious Veggies Karotte, Urkarotte, Frühlingszwiebel	6,50
	Creamy Mashed Potatos ^G Kartoffelpüree	6,50
	Potato Pops ^G Knusprige Kartoffel Pops	5,50
	Classic Fries Fritten, Ketchup	4,90
	Sweet Potato Fries ^{CM} Süßkartoffel Fritten, Sour Cream	6,90
	Truffle Fries ^{CM} Fritten, Parmesan, Trüffel, Trüffel Mayo	7,90
	Chili Cheese Fries ^{GAF} Fritten, Cheddar Cream, Jalapeño Salsa	7,50



SWEET LITTLE SINS



Cheesecake in a Glas ACGH

9,50

Cheesecake Creme, Caramel Crumble, Vanilleeis



Chocolate & Berries HF

8,90

Vegane Mousse au Chocolat, Beeren



Salty-Caramel Burger AGC

9,90

Brioche Bun, Vanilleeis, Caramel Sauce,
Heidelbeeren, Puderzucker



The Little Sin ACFGH

3,50

Chocolate Cake-Pop

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier und Eierzeugnisse

D Fisch und Fischerzeugnisse

E Erdnuss und Erdnusserzeugnisse

F Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse

H Schalenfrüchte und Schalen-

fruchterzeugnisse

L Sellerie und Sellerieerzeugnisse

M Senf und Senferzeugnisse

N Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

Hinweis: Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



CHEERS!

**THE BREWER'S
SELECTION**

TAP BEER

	0,3l	0,5l
Pegasus Spezial Hell ^A	4,40	5,20
Vollblut Zwickl Naturtrüb ^A	4,40	5,20
Marengo Weißbier Hell ^A	4,60	5,50
Italian Stallion American Amber ^A	4,60	5,80
Crazy Horse Witbier ^A	4,60	5,80
Black Beauty Porter ^A	4,60	5,80
Mustang Chestnut Blonde ^A	4,60	5,80
Unicorn Pale Ale ^A	4,90	5,90
Marwari IPA ^A	4,80	5,90
Kutscher Leichtbier ^A	4,40	4,90
Centaurus Radler ^A	4,40	4,90



Alle exklusiven Biere vom Fass stammen aus der hauseigenen Familienbrauerei Raschhofer und sind vielfach international ausgezeichnet.

CRAFTS ^A

Raschhofer Pils ^{0,33L}	3,90
Raschhofer Weißbier Dunkel ^{0,5L}	5,50
Inselbier Callista ^{0,33L}	5,90
Inselbier Hoppy Laker ^{0,33L}	5,90
Inselbier Hopeye ^{0,33L}	5,90
Corona Extra ^{0,335L}	4,80
Ruppaner Pils ^{0,33L}	4,80
Beck's Pils (0,0%) ^{0,33L}	3,90
Schneider Weisse (0,0%) ^{0,5L}	5,50



BUBBLES BY GLASS

	0,1l
Moët & Chandon Brut Impérial ◦	12,90
Moët & Chandon Rosé Impérial ◦	13,90
Nicolas Feuillatte R. Exclusive Brut ◦	10,90
Nicolas Feuillatte R. Exclusive Rosé ◦	11,90
Chandon Garden Spritz ◦	9,90
Drusian Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry ◦	5,90

WINE BY GLASS

	0,1l	0,2l
Cuvée Bastard White, Georgenberg ◦	4,90	8,90
Müller-Thurgau, Kress ◦	5,50	9,90
Grauburgunder, Markgraf von Baden ◦	4,90	8,90
Riesling, Mosbacher ◦	4,90	8,90
Chardonnay Les Rivage, Domaine Auriol ◦	4,50	6,90
Rosé, Kress ◦	4,50	8,90
Studio by Miraval Rosé, Miraval ◦	5,90	9,90
Cuvée Bastard Red, Fattoria le Pupille ◦	5,50	9,90
Primitivo I Tratturi Puglia IGT, San Marzano ◦	4,90	8,90
Spätburgunder, Kress ◦	6,20	10,90
Tempranillo Crianza, Domeco de Jarauta ◦	6,50	11,90
Côtes du Rhône Réserve Rouge AOC, Perrin ◦	6,50	11,90
Malbec, Terrazas de los Andes ◦	6,90	12,90



Eine große Auswahl Bubbles & Wine (BOTTLES & BIG BOTTELS) findest Du in der GLORIOUS WEIN- & CHAMPAGNERKARTE. Wende Dich dafür gerne an unser Service-Team. CHEERS!

SPRIZZ

Weißweinschorle ◦	4,40
Hugo ◦	8,20
Aperol Sprizz ◦	8,20
Ginger Mint Sprizz ◦	8,20
Red Berry Sprizz ◦	8,20
Passion Sprizz ◦	8,20
Bellini Sprizz ◦	8,20
Campari Soda	7,90
Campari Sprizz ◦	8,40
Ramazotti Rosato Sprizz ◦	8,90
Ramazotti Rosato Tonic ◦	8,90
Lillet Rosé ◦	8,90
Lillet Vive ◦	8,90
Lillet Red Berry ◦	8,90
Italicus Sprizz ◦	8,90
Organics Black Orange Sprizz ◦	8,90
Organics Viva Mate Sprizz ◦	8,90
Chandon Garden Spritz ◦	9,90
Rebels Sprizz (0,0%)	8,90



COCKTAILS

Pornstar Martini	11,90
Espresso Martini	11,90
Caipirinha	11,90
Havana Club Mojito	11,90
Havana Club Daiquiri	9,90
Havana Club Cuba Libre	11,90
Absolut Moscow Mule	11,90
Beefeater London Mule	11,90
Belvedere Spicy Mule	14,90
Absolut Vodka Lemon	9,90
Absolut Vodka Red Bull	9,90
Beefeater Gin Fizz	9,90
Hennessy French Negroni	13,90
Volcan Peach Margarita	15,90
Eminente Old Cuban	16,90
Ginger Mojito (0,0%)	9,90
Never Blue Caipi (0,0%)	9,90



SOFT DRINKS

Homemade Ice Tea <small>0,4L</small>	4,90
Homemade Lemonade <small>0,4L</small> Ginger Mint Red Berry Juicy Passion White Peach	4,90
Sinalco <small>FLASCHE 0,33L</small> Cola Cola ohne Zucker Cola Mix Orange Zitrone Kräuter	4,20
Thomas Henry <small>FLASCHE 0,2L</small> Tonic Water Botanical Water Spicy Ginger Ginger Ale Bitter Lemon	4,20
The Organics by Red Bull <small>0,25L</small> Black Orange Viva Mate	4,40
Red Bull <small>0,25L</small> Red Bull Energy Red Bull Sugarfree	4,20
Vöslauer Wasser klein <small>FLASCHE 0,25L</small> still prickelnd	3,50
Vöslauer Wasser groß <small>FLASCHE 0,75L</small> still prickelnd	5,90
Fruchtsäfte <small>0,3L</small> Apfel Johannisbeere Orange	3,90
Saftschorle <small>0,5L</small> Apfel Johannisbeere Orange	4,90
Carpe Diem Kombucha Classic <small>FLASCHE 0,33L</small>	4,20
Fentimans Rose Lemonade <small>FLASCHE 0,2L</small>	5,20



More COCKTAILS, SOFTDRINKS, COFFEE & TEA
findest Du hier. Einfach QR-Code scannen.



ALL DRINKS

Das gesamte Getränkeangebot von
Glorious Bastards findest Du hier:

HIER KLICKEN

Einfach QR-Code scannen,
auswählen und genießen.

CHEERS!

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. We prefer Cashless. Selbstverständlich bekommen alle unsere Mitarbeitenden auch bei Kartenzahlung ihr zugedachtes Trinkgeld.

