

DRINK

FRESH S

Fresh Lemonade's And Tea's	0,5l	5,50
Calou Spring	Bergamot, Lavendel, Eis, Soda	
Summer	Rhabarber, Hibiskus, Eis, Soda	
Tiki	Wassermelone, Gurke, Eis, Soda	
Elsa	Passion Frucht, Falernum, Eis, Soda	
Ice Tea	Blaubeere, Kokos, Eis, Soda	
	wahlweise mit Zitrone / Pfirsich / Grüner Apfel / Maracuja & Mango / Skinny Green (Low Carb)	
Pimp it with:	Gin, Rum, Vodka, Whiskey	2cl 3,00

APÉRITIFS

Calou Spritz	1/4l	6,50
Wild Honey	1/4l	7,50
Aperol Spritz (Prosecco)	1/4l	6,50
Aperol Spritzer (Wein)	1/4l	6,00
Aperol Mule	1/4l	7,50
Winterole	1/4l	6,50
Limoncello Spritz	1/4l	7,50
Gurke Basilikum Spritz	1/4l	6,50
Veilchen Spritz	1/4l	6,50
Hibiskus Spritz	1/4l	6,50
Pampelle Spritz	1/4l	6,50
Weißer Spritzer	1/4l	4,00
Sommer Spritzer	1/2l	5,00

BEER

FASSBIER		
Caloubeer	0,33l 4,00	0,5l 5,00
<i>Special Edition Märzen</i>		
Stiegl Hell	0,33l 4,00	0,5l 5,00
<i>Bayrisch hell</i>		
Saisonelles Bier		0,5l 5,50
<i>nach Jahreszeit</i>		
FLASCHENBIER		
Benediktiner Weissbier (Hell/Alkoholfrei)	0,5l	5,50
Franziskaner Weißbier (Hell/Dunkel)	0,5l	5,50
Obertrumer Original (Zwickl)	0,33l	4,00
Stiegl Columbus (Pale Ale)	0,33l	4,50
Stiegl Paracelsus Glutenfrei	0,33l	4,50
Stiegl Freibier (Alkoholfrei)	0,33l	4,00
Brew Dog Punk (IPA)	0,33l	4,50
Desperados	0,33l	4,50
Corona	0,33l	4,50

NON ALCOHOL

Rauch Säfte			
Mango / Kokos-Ananas / Johannisbeere			
wahlweise mit Wasser / Soda	0,5l	5,00	
Römerquelle			
Still, Prickelnd	0,33l 3,50	0,75l 5,50	
Soda Wasser		0,5l 2,50	
Soda Zitrone		0,5l 4,50	
Leitungswasser	0,25l 0,50	0,5l 1,00	
<small>Leitungswasser ist als Beigetränk inkludiert</small>			
Red Bull Energy Drink	0,25l	5,00	
The Organics by Red Bull	0,25l	5,00	
Bitter Lemon / Tonic Water / Purple Berry			
Black Orange / Ginger Beer			
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	3,00	
Schweppes Tonic Silver Dry	0,20l	3,00	
Schweppes Ginger Ale	0,20l	3,00	
Schweppes Wildberry	0,20l	3,00	
Lobsters Lemon Mint	0,20l	3,00	
Coca-Cola	0,33l	4,00	
Coca-Cola Light	0,33l	4,00	
Coca-Cola Zero	0,33l	4,00	
Sprite	0,33l	4,00	
Fanta	0,33l	4,00	
Spezi	0,5l	5,00	

COFFEE

Espresso	3,50
Espresso Doppio	4,50
Espresso Macchiato	4,00
Cappuccino	5,50
Caffee Latte	5,50
Caffee Crema	4,00
Affogato	6,50

TEA

Red Berry Crush	5,50
Earl Grey White	5,50
Breakfast	5,50
Peppermint	5,50
Green Tea Cherry	5,50
Camomile	5,50
Herbal Tea	5,50

SPECIALS

Caloubeer

Special Edition Märzen	
2 Liter Bottle	18,00

Calouwine

Grüner Veltliner + 1 Liter Soda	
<input type="button" value="Limette"/> <input type="button" value="Orange"/> <input type="button" value="Zitrone"/>	25,00

MENU CALOUBA 2.0



EAT

STARTERS

- Beef Tatar** Glutenfrei möglich 18
selbstgemachtes Dinkel-Toastbrot / Butter / Rote Balsamico Zwiebel
- Smoked Salmon Tatar** Glutenfrei möglich 18
selbstgemachtes Dinkel-Toastbrot / Butter / Guacamole / kandierte Walnüsse / Granatapfel / Limetten-Honig-Dressing
- Bruschetta** Vegan 13
Ciabatta / Tomate / Basilikumöl / Rucola
- Grilled Avocado** Vegi 13
Couscous / Feta / Tomate / Sesam-Dressing

SOUPS

- Japan Beef Soup** 13
Karotte / Sellerie / Pastinake / Medium gebratenes Rindfleisch / Ramen (Nudeln)

SALADS & BOWL

- Caeser Salad** 13
Salatherzen / Cocktailtomaten / Vollkornchips / Pinienkerne / Parmesan
- Beach Salad** 14
Blattsalatvariation / Karotte / Avocado / Schafskäse / Kürbis / Granatapfel
- Calouba 2.0** 14
Jasmin Reis / Guacamole / Mango / Mangold / Edamame / Macadamia Nüsse / Mango-Kokos-Dressing
- Green Salad** 5
Blattsalat-Variation nach Saison / Haus-Dressing

PIMP IT WITH

- Lachsforelle 120g 9
- Gegrillte Hühnerbrust 120g 8
- Rinderfilet 120g 11
- Soja-Patty 120g 8
- Schafskäse 4

Wir empfehlen ein hausgemachtes Knoblauchbaguette zu unseren Salat- und Bowl Kreationen.

VEGI-VEGAN-GLUTENFREE

- Calito Burger** 18 Vegan
Bun / Soja-Patty /Blattsalat / Rote Beete / Vegi-Cream / Steakhouse Fries
auch glutenfrei erhältlich
 - Thai Curry** 16 Glutenfrei Vegan
Gemüse / Jasmin Reis
 - WOK** 16 Glutenfrei Vegan
Pilze / Cashew / Limette / Sprossen / gebratener Reis
 - Baked Potato** 7 Glutenfrei Vegan
Sour Cream / Rucola / Sprossen
- PIMP IT WITH** Lachsforelle 120g = 9 Gegrillte Hühnerbrust 120g = 8 Rinderfilet 120g = 11 Soja Patty 120g = 8

SANDWICHES

- Steak** 22
Focaccia / Rosa gegartes Rinderfilet 120g / Salat / Zwiebel / Bacon / Cheddar / Tzaziki / Steakhouse Fries / Sour Cream
- Club** 18
Selbstgemachtes Toastbrot / Hühnerfilet / Fried Egg / Gouda / Tomaten / Cocktailsauce / Steakhouse Fries / Sour Cream
- Philly Cheese Steak** 18
Baguette / Cheddar / Rinderfilet 120g / Zwiebel / Paprika / Mais / Steakhouse Fries / Sour Cream

BURGER

- Chimichurri** 22
Brioche Bun / Double Beef Patty 360g / Cheddar / Salat / Essig-Gurken / Rotkraut / Steakhouse Fries / Sour Cream
- Don Francesco** 19
Brioche Bun / Beef Patty 180g / Eissalat / Röstzwiebel / Dijon-Honigdip / Bacon / Steakhouse Fries / Sour Cream

STEAKS

- Special Cuts** auf Anfrage – 100g à €10
- Filetsteak Lady** 150g 28
- Filetsteak Man** 250g 38
- Rib Eye Dry Aged** 300g 33
- Rumpsteak Dry Aged** 250g 30
- Lachsforelle** 240g 20
- Surf & Turf** 120g Rinderfilet & 120g Lachsforellenfilet 38

SWEETS

- Chocolate** 11
Schokoladenkuchen / Passionsfrucht / selbstgemachtes Vanilleeis
- Latte Parfait** 11
Kakao-Schaum / Crunch / Karamell / Praline
- Selfmade ICE Cream** à 3
Vanille / Berry / Mango / Schoko-Karamell / Daily Special
- Grieß-Flammerie** Vegan 9
Mandarinen-Rosmarin-Ragout / Früchte / Crunch

SIDE DISHES

- SPECIALS**
- Aioli-Fries
- Chili-Cheese-Fries 6
- Sweet-Potato-Fries
- Steakhouse Fries
- Kartoffelgratin
- Ofenkartoffel 5
- Knoblauchbaguette
- Blattsalat
- Cole Slaw
- Grillgemüse
- Speckbohnen 4
- Trüffel Mayo
- Cheddar
- Jalapenos 2
- Bacon

HOMEMADE SAUCES

- Chipotle
- Cocktail
- Chimichurri
- Barbecue 2.0
- Pepper Sauce 2,5
- Sour Cream
- Tzaziki
- Ketchup

Alle Steaks werden bei uns Medium gebraten und mit Kräuterbutter serviert! Sollten Sie eine andere Garstufe bevorzugen, dann wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

BBQ TUBES

Für deinen besonderen Anlass oder Special Event!

Als Alternative zu unserem Menu bieten wir auch unsere BBQ Tubes an: Diese beinhalten Grillspezialitäten von A bis Z. Für Vegetarier gibt es unsere Vegi Tubes – 35 € p.P