Willkommen in der



SEIT 15 JAHREN IMMER AUF UNSER'N NACKEN

BROT YORWEG

Das Sauerteigbrot von Jochen Gaues mit italienischem Olivenöl & Meersalz.

SEIT EWIGKEITEN GUT DAZU

YULCANO SCHINKEN

Frisch aufgeschnittener Schinken (100g) • 18 Monate am Knochen gereift aus der Vulcano Schinkenmanufaktur mit eingelegten Champignons.

15

UNSERE SPEISEKARTE AB 17 UHR

Ü-MENÜ

A GANG

79

Upgrade: Rinderfilet ca. 230g im Hauptgang +19.5

Unser Dauerbrenner. Das Bullerei Überraschungsmenü. SFIT 2009 IMMER DABEI UND DAUERHAFT BELIEBT. DAS PERFEKTE MENÜ ZUM KENNEN- UND LIEBENIERNEN DER BULLEREL LASST FUCH ÜBERRASCHEN UND MIT AUF DIE REISE NEHMEN.

VORWEG

BEEF TATAR MILD ODER SCHARE

KLEIN 19.9

Handaeschnitten aus der Rinderkeule. Mit gebeiztem Eigelb, gebackenen Rösti Sticks,

24 Genss

Rote Beete Ketchup, Crème Fraîche,

Schnittlauch & Meerrettich

PERFEKT DAZU: DIE AKI KAVIAR SELECTION MALOSSOL IN 50 ODER 100G

AUF'N TISCH FÜR 2

PRO PERSON

22

Tatar. Vulcano Schinken mit eingelegten Champignons, Burratina, FANGST • geräucherte Sardine "Bruschetta Style", kleine Überraschuna aus unserem Ü-Menü.

ES MUSS NICHT IMMER KAVIAR SEIN. KANN ABER.

Unsere AKI Kayiar Portion passt nicht nur zu Allem, sondern ist auch vorzüglich ganz pur zu genießen. Immer.

Jetzt in der exklusiven Special AKI Bullerei Edition.







AKI KAVIAR SELECTION MALOSSOL 50G AKI KAVIAR SELECTION MALOSSOL 100g

35 69

SPECIAL DELUXE KOMBINATION

CHAMPAGNE BOLLINGER

0.375l-50€ 0.75l-89€

Kombi Special-Preis für Bollinger Champagner nur mit Kaviar Portion.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN $m{\epsilon}$ UND INKL. MwSt. \mid Unsere Allergeninfokarte findet ihr auf der letzten Seite

VORWEG

BURRATINA Unsere beste Burratina mit Tomaten-Erdbeermarmelade, bunten Kirschtomaten, eingelegten grünen Erdbeeren, Rucola-Haselnuss Pesto und Basilikum.	18,5
Bullerei Caesar Salad Verschiedene Bittersalate mit Kapernvinaigrette, Tomatenmarmelade, gebeiztem Eigelb & Deichkäse.	16,5
EISMEER TARTELETTE Eismeer-Lachsforelle (gebeizt & geräuchert), knuspriges Kartoffel Tartelette, Gurken-Kombu Vinaigrette, Mandarine-Kalamansi Gel, Dill Mayonnaise, Gurke, Kohlrabi & Kumquats	22,5
SENF EI '09 Onsen Ei, Kartoffel-Mousseline, Senf-Miso Hollandaise, Baby Spinat, AKI-Hechtkaviar, Senfsaat, Kartoffelstroh	16,5
STEIRISCHES KRENFLEISCH Rosa gegarter Kalbstafelspitz, Meerrettichmousse, Rinderkraftbrühe, Wurzelgemüse, Schnittlauch-Mayonnaise, Zwiebel-Öl und frischer Meerrettich	18,5
KAROTTEN TERRINE Karotten-Vadouvan Crème, Brunnenkresse Vinaigrette, Nussbutter Crème fraîche, Karottensud & Koriander	17,5

HAUPTSACHEN

BULLEREI SCHLEMMERFILET Gebratener Kabeljau, Tomaten-Kräuterkruste, Tomaten Beurre Blanc und Fregula Sarda	42
WOLFSBARSCH "IN SAOR" Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch, Radicchio, weiße Zwiebel, Rosinen, Pinienkerne & Estragon	44
BÄRLAUCH RISOTTO Taleggio Crème, in So?Ja! Sauce* eingelegter Bärlauch, gebackene Artischocke	23,5
TONKATSU 300 CA. 300G VIII Panko knusprig-gebackenes Kalbskotelett, Parmesan, Tomatensauce, Kräutersalat & Yakiniku Sauce.	48,5
PRIGNITZER MAISHÄHNCHEN Brust & Keule, Geflügelherzen Ragout, Spinatpolenta und Morchel-Madeira-Rahmsauce	38

^{*} siehe Merch

CHEF'S SPECIAL • AB 2 PERSONEN T.B.A.

AUF'N TISCH Tatar, Vulcano Schinken mit eingelegten Champignons, Burratina, FANGST • geräucherte Sardine "Bruschetta Style", kleine Überraschung aus unserem Ü-Menü.

SPECIAL DES TAGES

Ob Special Cut oder Catch of the Day. Das Special heißt nicht umsonst Special. Fragt gerne unseren Service.

VOM GRILL

BAVETTE STEAK . ABERDEEN BLACK . AUS 46 ca. 300g

FII FT CUT . KILDARE . IRLAND CA. 2306 49,9 ca. 350g

ENTRECÔTE . JOHN STONE . IRL ca. 300g 49,9

Zu unseren Cuts servieren wir unsere Bullerei Kräuterbutter mit HONIG UND KNOBLAUCH UND EINEN STEAK SALAT.

ENTRECÔTE DOUBLE • ABERDEEN BLACK • AUS CA. 600G 2 BEILAGEN (ODER 1/2 PFUND SPARGEL) UND 2 SAUCEN EURER WAHL. SOWIE EINEN STEAK SALAT GIBT ES DAZU.

BEILAGEN

ie 7

- Pommes, DIE
- UNSER STAMPF seit 2009 mit Schmelzzwiebeln & Schnittlauch
- ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE Schmelzzwiebel, Röstzwiebel, Schnittlauch
- SÜSSKARTOFFELTALER orientalischer Joghurt, rote Zwiebel, Backerbsen
- GLASIERTES MARKTGEMÜSE Wurzelgemüse, Zucchini, Zuckerschoten, Kräuter
- PETERSILIENKARTOFFELN Glasierte Belana Kartoffeln mit Petersilie
- 1/2 Prund Glasierter Weisser Spargel vom Spargelhof Werner aus Deinste, mit zerlassener Butter

oder Sauce Hollandaise



je 5,5

SAUCEN

- SAUCE BEÁRNAISE
- PFEFFERRAHMSAUCE
- RAUCHIGE BBQ SAUCE
- XO Jus mit Kapern & Sardellen
- GREMOLATA mit Amalfi Zitrone & Jalapeños

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohware.

SÜSSES

Das Spaghetti Eis Der Klassiker der Achtziger.	14,5
MÜSLI MILCH CRÈME BRÛLÉE Cornflakes Crumble, Grapefruit Sorbet	14,5
BULLEREI SCHOKORIEGEL Bueno Crème, Haselnuss-Keks-Crumble, weiße Schokoladen Ganache	14,5
DESSERT AUS UNSEREN Ü-MENU Unser Ü-Dessert. Immer gut. Immer anders. Fragt unseren Service, was es heute gibt.	14,5
EINE KUGEL EIS, BITTE! Bestes, hausgemachtes Bullerei Eis: Vanille, Schokolade und weitere wechselnde Sorten Je mehr Kugeln, desto!	3,5
ERLESENE KÄSEAUSWAHL VOM AFFINEUR KOBER Wild & Blumig, Dersauer Bauernkaas, Blaue Kornblume, Emil aus der Provinz Dazu Feigensenf, Apfel-Quitten Chutney & Sauerteigbrot	19,5

FLÜSSIGES DESSERT • DIGESTIF

ESPRESSO MARTINIŻubrówka Biala Vodka, Kaffeelikör**, Vanillelikör, Espresso**

GETRÄNKE

BIER • VOM FASS	Fass	
BAYREUTHER HELL Bayreuther Brauhaus	0,3ı 0,5ı	4,5 6,5
SEASONAL Brauerei Gebrüder Maisel	0,3ı 0,5ı	
MAISEL'S WEISSE ORIGINAL Brauerei Gebrüder Maisel	0,3ı 0,5ı	•
ALSTERWASSER Bayreuther Hell vom Fass mit Sprite	0,3ı 0,5ı	4,5 6
BIER • AUS DER FLASCHE	FLASCHE	
Maisel & Friends Alkoholfrei Indian Pale Ale - Brauerei Gebrüder Maisel	0,33 L	4,5
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI Brauerei Gebrüder Maisel	0,5 L	5,5
Wasser		
BAD PYRMONTER Prickelnd oder Still	0,75 L	8
BULLEREI TAFELWASSER frisch gefiltert, prickelnd oder still	0,3 ι	3,5

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ZITRONENLIMONADE Frisch aus der Bullerei	4,5
HAUSGEMACHTE LIMONADE jeden Tag frisch, jeden Tag anders	4,5
HAUSGEMACHTER EISTEE Schwarztee, Minze, Limette	4,5
Coca-Cola* ***, Cola Zero* ***, Fanta, Sprite	4
SCHWEPPES Ginger Ale*, Dry Tonic***, Ginger Beer, Bitter Lemon***	4
PAULANER SPEZI 0,33	4,5
SÄFTE Orange, Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Grapefruit O,31 ALS SCHORLE O,31	
VITA MALZ 0,33	ı 3,33

WEISS OFFENE WEINE FRAGT GERNE NACH UNSERER UMFANGREICHEN WEINKARTE

2023 BULLEREI JEDENTAG Weissburgunder, Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc Franz Keller, Baden, Deutschland	0,15ı 1,5ı	8 75
2022 SAUVIGNON BLANC Weingut Kranz, Pfalz, Deutschland	0,15ı 1,5ı	8,5 80
2021 RIESLING Weingut Wegeler, Mosel, Deutschland	0,15ı 1,5ı	9 85
2023 GRAUBURGUNDER Weingut Klumpp, Baden, Deutschland	0,15ı 1,5ı	9 85
2023 CHENIN BLANC Beaumont, Walker's Bay, Südafrika	0,15ı 1,5ı	10 95
2022 CHARDONNAY No. 5 Laura Weber, Nahe, Deutschland	0,15ı 1,5ı	11,5 110
Rot •		
2021 BULLEREI CUVÉE ROT Spätburgunder, Syrah Weingut Landerer, Baden, Deutschland	0,15ı 1,5ı	8,5 80
2022 SASSEO PRIMITIVO SALENTO IGT Masseria Altemura, Apulien, Italien	0,15ı 1,5ı	8,5 80
	•	
Masseria Altemura, Apulien, Italien 2022 SYRAH "SÉLECTION"	1,5 _L 0,15 _L	80 9,5

ROSÉ OFFENE WEINE FRAGT GERNE NACH UNSERER UM	IFANGREICHEN L	VEINKARTE
2023 GROSZER ROSÉ Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt Groszer Wein, Burgenland, Österreich	0,15ı 1,5ı	8,5 80
PRICKELND ^C		
MENGER KRUG CHARDONNAY Character Krug, Pfalz, Deutschland	0,1ı 0,75ı	8,5 48
2020 PINOT ROSÉ BRUT Spätburgunder Weingut Franz Keller, Baden, Deutschland	0,1ı 0,75ı	9,5 55
HEISSES		
KAFFEE** Vom deutschen Vize-Röstemeister Erik Brockholz von der Kaffeerösterei BREWDA in Hamburg frisch für uns geröst	et.	
ESPRESSO, KAFFEE CRÈME ESPRESSO MACCHIATO		3,5 3,5
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO 7		4,5 4,5
CAPPUCCINO, MILCHKAFFEE 7 AUCH MIT HAFERMILCH		4,5
TEE BEUTELTEES VON SAMOVA	0,25 L	4,5
MAYBE BABY • Früchtetee Low Rider • Grüntee****		
FRISCHER MINZTEE		5

DRINKS EINE AUSWAHL...

APERITIVO

NEGRONI Finsbury Platinum Gin, Antica Formula, Campari*	13
PORT TONIC Graham's White Blend No.5, Schweppes Dry Tonic Water***	13
RED PORT GINGER BEER Graham's Red Blend No.12, Schweppes Ginger Beer	13
RED PORT POMEGRANATE Graham's Red Blend No.12, Schweppes Pomegranate	13
APEROL SPRITZ Aperol*, Sekt, Soda	11
BELSAZAR ROSÉ TONIC Belsazar Rosé, Schweppes Dry Tonic Water***	11
SIGNATURE	
BARTENDER'S SPECIAL Our Special, Your Pleasure.	13
DER LIMONCELLO SPRITZ Hausgemachter Limoncello, Sekt & Soda	11
ROSEMARY GRAPEFRUIT Finsbury Platinum Gin, Grapefruit, Rosmarin, Zitrone	13
HIMBEER MINZ MONADA Żołądkowa Czysta de Luxe Vodka, Himbeere, Minze, Zucker, Limette	13

Don	NKS	ALKOHOLFREI
PKII	IND	ALKOHOLFREI

SANBITTER SODA SANBITTER ORANGE Sanbitter, Soda Water oder Orangensaft		8,5
GINGER & THYME LEMONADE Thymian, Zitrone, Limette, Schweppes Ginger Beer		10
SPIRITUOSEN		
WHISKY		
EVAN WILLIAMS ALC 43% (USA)	4 cl	8
GLENMORANGIE 14 JAHRE ALC 46% (SCO)	4 cl	15,5
LAGAVULIN 16 JAHRE ALC 43% (SCO)	4 cl	14,5
Likör +		
BAILEYS	5 cl	6
Sambuca Molinari	2 cl	4
Montenegro	4 cl	5
JÄGERMEISTER	2 cl	4

SPIRITUOSEN

VODKA	
ŻOŁĄDKOWA CZYSTA DE LUXE	4
4 CL	7
GREY GOOSE 2 CL	5 9,5
GIN	-,-
FINSBURY PLATINUM 4 CL	7,5
GIN SUL 4 CL	12,5
Rum	
RON ABUELO 2 CL 4 CL	6 10,5

IEQUILA		
TEQUILA 1800 BLANCO	2 cı	4,5

SPIRITUOSEN

BRÄNDE | GRAPPA | BRANDY

LINIE AQUAVIT	2 CL	3,5
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	2 CL	6,5
GRAPPA NONINO MERLOT	2 CL	6,5
REISETBAUER WILLIAMS ODER MARILLE	2 CL	9,5
REISETBAUER APFELBRAND EICHENFASS	2 CL	9
REISETBAUER HASELNUSS	2 CL	9
REISETBAUER KAROTTE	2 CL	12
REISETBAUER HIMBEERE	2 CL	13
REISETBAUER VOGELBEERE	2 CL	15
CARDENAL MENDOZA GRAN RESERVA	2 CL	6,5
HELBING	2 CL	3,5
Pastis		
RICARD ODER PERNOD	4 CL	6,5
Portwein		
GRAHAM'S 20Y OLD TAWNY PORT	5 CL	12
GRAHAM'S WHITE BLEND NO.5	5 CL	9
GRAHAM'S RED BLEND NO.12	5 CL	9
TAYLOR'S IO YEAR OLD TAWNY PORT	5 CL	6





DIE FRANZBRÖTCHENCRÈME

€ 31.25 / 1 KG

MIT LIEBE GEMACHT • VON HAND ABGEFÜLLT

DIE EINZIGARTIGE UND ECHTE FRANZBRÖTCHENCRÈME IM 160G GLAS ZUM AUSLÖFFELN, MITNEHMEN ODER VERSCHENKEN.

20

BULLEREI CAP PREMIUM BULLEREI CAP FÜR ALLE STYLES GEEIGNET. ZEITLOS, KLASSISCH, BULLEREI.



KÜHLTASCHE "BLACK" - KI Warm oder Kalt. Hauptsache Temperatur. Und das kann sie! INKL. KLEINER AUSSENTASCHE UND MIT KLETT-SURPRISE!

SOLJA! PAPA MAME AND FRIENDS

Soja like it's 19,99

HANDGEBRAUTE SOJASAUCE • 200ML AUS EIGENEM FASS
12 MONATE GEREIFT UND MIT KOJI-KULTUREN FERMENTIERT.
FÜR EINEN HARMONISCH-REICHHALTIGEN GESCHMACK.
PERFEKT ZUM ABRUNDEN ODER VEREDELN VON ZAHLREICHEN SPEISEN.

€ 99.95 / 1 LITER

JUTEBEUTEL DELUXE

10

HOCHWERTIGER & GROSSER JUTEBEUTEL. DAMIT MACHT EINKAUFEN SPASS. DEZENTES DESIGN MIT PRINZESSIN PINSARELLA, DEM KLEINEN TOMATENPRINZ POMODORO, DEM UNGEHOBELTEN PARMESAN UND DEM SALSICCIANISCHEN STRAUCHDIEB. - MANNIGFALTIGE EINSATZMÖGLICHKEITEN INKLUSIVE.

BULLEREI GLÄSER • VERSCHIEDENE

10 pro Glas

Bullerei branded Bier- und Weingläser. BITTE FRAGT UNSEREN SERVICE.

ALLES NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

ALLERGENE RESTAURANT

Die 14 kennzeichnungspflichtige Allergene sind:

- 1. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (folgend: s.d.h.E.)
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3. Eier und Eiererzeugnisse
- 4. Fisch und Fischerzeugnisse
- 5• Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6 Soja und Sojaerzeugnisse
- 7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) s.d.h.E.
- 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- **10** Senf und Senferzeugnisse
- 11. Sesamsamen und Sésamsamenerzeugnisse
- 12. Süßlupine und Süßlupinenerzeugnisse
- 13. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter)
- 14. Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- 15! Kann alle Állergene enthalten. Bitte fragt unseren Service.
- **16** Keine Allergene

BROT VORWEG 1 VULCANO SCHINKEN 1, 2, 4, 6, 11, 13, 14 ENTRECÔTE 16

Ü-MENÜ 15!

VORWEG

BEEF TATAR 3,4,7,13 AUF'N TISCH FÜR 2 15!

AKI KAVIAR SELECTION 4

BURRATINA 7.8.13

BULLEREI CAESAR SALAD 1,4,7,9,13

EISMEER TARTELETTE 3.4

SENF EI 1,3,4,6,7,9,10,13

STEIRISCHES KRENFLEISCH 3,7,9,10

KAROTTEN TERRINE 5.7

HAUPTSACHEN

BULLEREI SCHLEMMERFILET 1,4,7,9,10,13 RAUCHIGE BBQ 6,9,10,13

WOLFSBARSCH "IN SAOR" 4.13

BÄRLAUCH RISOTTO 7.13

TONKATSU 300 1,3,6,7,13

Prignitzer Maisshähnchen 7.13

SHORT RIB 6.7.9.11.13

CHEF'S SPECIAL

AUE'N TISCH 15!

Special des Tages 15!

VOM GRILL I

BAVETTE STEAK 16

FILET CUTS 16

VOM GRILL II

BULLEREI KRÄUTERBUTTER 7

STEAK SALAT 7.13

ENTRECÔTE DOUBLE 15!

BEIL AGEN

POMMES 16 | STAMPF 7

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE 1.3.7

Süsskartoffeltaler 1,7,13

GLASIERTES MARKTGEMÜSE 7

PETERSILIENKARTOFFELN 7

WEISSER SPARGEL 3,7,13

SAUCEN

SAUCE BÉARNAISE 3,7,13

PFEFFERRAHMSAUCE 7.9.13

XO Jus **4.9.13**

GREMOLATA 16

FRISCHER MEERRETTICH 16

Süsses

DAS SPAGHETTI EIS 3,7,8,13

MÜSLI MILCH CRÈME BRÛLÉE 1.3.7.13

BULLEREI SCHOKORIGEL 1.3.7.8

DESSERT AUS UNSEREM Ü-MENÜ 15!

EINE KUGEL EIS. BITTE! 15!

Käseauswahl Kober 1,7,10,13