WINE

BY THE GLASS AND THE BOTTLE

	0,2 l	0,75 l
WHITE		
Riesling	7,2	29
trocken · Weingut Allendorf, Rheingau | dry		
Chardonnay	7,9	29
trocken · Dark Horse Winery, Kalifornien | dry		
Cuvée Blanc	7,5	26
trocken · Weingut Allendorf, Rheingau | dry		
ROSÉ		
Spätburgunder	7,8	28
trocken · Weingut Allendorf, Rheingau | dry		
RED		
Spätburgunder	7,8	28
trocken · Weingut Allendorf, Rheingau | dry		
Merlot	7,9	29
trocken · Dark Horse Winery, Kalifornien | dry		
Cabernet Sauvignon	7,9	29
trocken · Dark Horse Winery, Kalifornien | dry		

Unsere Weine enthalten Sulfite.

SOFT DRINKS

ALWAYS ICE COLD

Coca-Cola and Friends 0,33 **4,5**
Coca-Cola [1,2] · Coca-Cola Zero [1,2,5,8] · Mezzo Mix [1,2]

Säfte & Schorlen 0,3 **4,5** 0,5 **5,8**
Apfel, Orange, Kirsche, Banane, KiBa, Ananas, Cranberry, Rhabarber, schwarze Johannisbeere, Maracuja

Gerolsteiner Wasser 0,25 **3,9** 0,75 **7,9**
Sprudel oder still

Schweppes 0,2 **4,2**
Bitter Lemon [1] · Tonic Water [3] · Ginger Ale [4] · Wild Berry · Ginger Beer

MOCKTAILS

ALCOHOL FREE COCKTAILS

Ipanema [1] **8**
Lime, cane sugar, passion fruit, ginger ale

Sportsman [1] **8**
Lemon, orange, lime, grenadine

Scarlet O'Hara [1] **8**
Passion fruit, orange, lime, strawberry

HOT DRINKS

FRESHLY BREWED

Espresso [2]	3,1
Double Espresso [2]	3,6
Espresso Macchiato [2,G]	3,6
Café Crème [2]	3,6
Cappuccino [2,G]	4,2
Latte Macchiato [2,G]	4,6
Heisse Schokolade [G]	3,9
mit Sahnehaube	+0,3
Eilles Tea	3,9
Frischer Minztee	4,2
Frischer Ingwertee	4,2

SIGNATURE

GETTIN' TIKI WITH IT



MAI TAI **14**
3 Sorten Rum, Triple Sec, Limette, Mandel im Tiki-Becher



FROZEN MARGARITA OR DAIQUIRI **13,5**
Strawberry oder Mango

COCKTAILS

OUR FAVORITES

SMASH

Caipirinha **12**
Cachaça, lime, cane sugar

Mojito [1] **12**
Havana 3 rum, mint, lime, cane sugar

Gin Basil Smash **12**
Gin, basil, lemon

OLD FASHIONED

Old Fashioned [1,C] **12**
Whiskey, bitters, sugar, soda

Moscow Mule **12**
Vodka, ginger beer, lime, cucumber

Munich Mule **12**
Gin, ginger beer, lime, cucumber

Margarita **12**
Tequila, triple sec, lime

Gin Fizz [1] **12**
Gin, sugar, lemon, soda

Whiskey Sour [1] **12**
Whiskey, egg white, lemon

SWEET

Sex on the Beach [1] **13**
Vodka, peach, pineapple, cranberry, orange

Tequila Sunrise [1] **13**
Tequila, orange, grenadine, lemon

Ocean Drive Sunset **13**
Rum, Malibu, lime, passion fruit, orange

Illinois **12**
Tequila, passion fruit, apple, lime

STRONG

Zombie [1] **14**
Five rums, apricot brandy, fruit juices

Baltimore Zoo [1,A3] **14**
Chicago Red, rum, gin, vodka, triple sec, amaretto

Long Island Iced Tea [1,2] **14**
Rum, gin, vodka, tequila, triple sec – with a Coke

CREAMY

Piña Colada [G] **13**
White rum, coconut, cream, pineapple

Swimming Pool [G] **13**
Vodka, rum, blue curaçao, pineapple, coconut

Mudslide [1,G] **13**
Vodka, Baileys, Kahlúa, cream

Happy Hour
JEDEN TAG · 15–18 UHR

BOTTLED BEER

BY THE BOTTLE

Budweiser [A3]	0,33	5,5
Desperados [A3]	0,33	5,5
Heineken [A3]	0,33	5,5
Heineken 0,0 % [A3]	0,33	5,5
Andechser Weissbier alkoholfrei <0,5 %	0,5	5,9
Andechser Apfelweisse alkoholfrei <0,5 %	0,5	5,9

WHISKEY

FINEST WHISK(E)YS · 4 CL

Slyrs Bavarian Single Malt	10,5
The Macallan 12Y	13,5
Glenfiddich 12Y	9,5
Laphroaig 10Y	10,5
Lagavulin 16Y	12,9
Oban 14Y	11,9
Glenmorangie 10Y	9,5
Talisker 10Y	10,5

SPIRITS

FOR YOUR LONG DRINK · 4 CL

GIN

Bombay Sapphire	6,5
Tanqueray Ten	7,5
Hendrick's	8
Siegfried Wonderleaf 0,0 %	6,5

VODKA

Absolut	6,5
Ketel One	10,9
Grey Goose	12,9
Belvedere	15,5

BOURBON [1]

Jim Beam	6,5
Jack Daniel's	7,5
Maker's Mark	8,5

RUM [1]

Bacardi Oakheart	6,5
Havana Club 3 Jahre	6,5
Havana Club 7 Jahre	8,5
Ron Zacapa Solera	14,5
Filler: Schweppes oder Coca-Cola	+4

DIGESTIFS

TO ROUND IT OFF

Jägermeister [1]	2 cl	3,5
Sambuca	2 cl	3,5
Tequila Gold | Silver	2 cl	3,5
Grappa	2 cl	3,5
Limoncello [1]	4 cl	4,5
Ramazzotti	4 cl	4,5
Averna	4 cl	4,5
Baileys [1]	4 cl	4,5

DRINKS

Brewed, Poured & Shaken



FASSBIER | FRESH ON TAP

CHICAGO BLONDE
Alk. 4,8 % Vol | 18 IBU — unser frisches Helles, gebraut mit der Klosterbrauerei Andechs.
Our fresh lager, brewed with the Andechs Monastery Brewery – straw-yellow and crystal clear.

CHICAGO DARK RED
Alk. 4,9 % Vol | 18,8 IBU — unser rotschimmerndes Dunkles, ebenfalls mit Andechs gebraut.
The dark partner to our Blonde – chestnut-coloured, full-bodied yet lively.

ANDECHSER WEISSBIER HELL NUR 0,5 L
Alk. 5,5 % Vol | 15 IBU — naturtrübes Weissbier, honigfarben.
Cloudy, honey-coloured wheat beer.

ANDECHSER ALKOHOLFREIES HELLES 0,3 l **4,3** · 0,5 l **5,9**
Alkoholfrei unter 0,5 %.
Alcohol free lager.



0,3 l **4,6** · 0,5 l **6,2** · 1,5 l **17,9**

Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide (Gerste/Weizen).
All beers contain cereals containing gluten (barley/wheat).

HOMEMADE

FRESHLY PREPARED DAILY

LEMONADES

ORANGE CITRUS **7,9**
Orange, mint, lemon, lemon squash, soda

ELDERFLOWER ORANGE **7,9**
Orange, lemon, lemon squash, elderflower, soda

ORANGE GINGER **7,9**
Orange, ginger, lemon, lemon squash, soda

LEMON MINT **7,9**
Lemon, lime, mint, lemon squash, soda

ICED TEA

ICED GREEN GINGER TEA **7,9**
Green tea, fresh ginger, lemon

ICED HERBAL MINT TEA **7,9**
Herbal tea, mint, lemon

ICED RED BERRY TEA **7,9**
Fruit tea, raspberries, orange

MILKSHAKES

CHOCOLATE **8,9**
Chocolate ice cream, whipped cream

VANILLA **8,9**
Vanilla ice cream, whipped cream

STRAWBERRY TWIST **8,9**
Vanilla ice cream, strawberry puree, whipped cream



APERITIFS

BEFORE AND AFTER DINNER

APEROL SPRITZ [1] **9,5**
aperol, secco, soda

LIMONCELLO SPRITZ [1] **9,5**
limoncello, secco, soda

HUGO [1] **9,5**
mint, lime, elderflower, secco, soda

COSMOPOLITAN **10,5**
vodka, triple sec, cranberry, lime juice

NEGRONI [1] **10,5**
campari, vermouth, gin

LILLET WILD BERRY [1] **9,5**
lillet, schweppes wild berry

ESPRESSO MARTINI [1] **12**
vodka, kahlúa, sugar, espresso

PORNSTAR MARTINI [1] **12**
vodka, lime juice, passion fruit, vanilla, secco

EBBELWOI

TRADITIONAL APPLE CIDER

FRANKFURTER APFELWEIN
Original Frankfurter „Frau Rauscher" — im Glas oder im Bembel.
Frankfurt apple cider, by the glass or in a traditional Bembel.



0,25 l **4,5** · 0,5 l **6,5** · 1,0 l **12** · 2,0 l **22**

süß oder sauer gespritzt **+3,5**
sweet or soda

CHICAGO
MEATPACKERS
GRILL 1000 BAR

FINGER FOOD

SNACKS AND APPETIZERS

ULTIMATE NACHOS [1,A1,G,J] **10,2**
Knusprige Nachos mit Käse und Jalapeños, dazu Salsa, Guacamole und Sour Cream
Nachos with cheese and jalapeños, served with salsa, guacamole and sour cream dips

CHILI CHEESE NACHOS [1,4,6,A1,C,I,G] **10,9**
Unsere Nachos mit Chili con Carne, Käsecreme und Jalapeños
Nacho chips topped with our homemade chili con carne, cheese and jalapeños

THREE WAY SAMPLER [1,A1,I,G,J] **17,9**
Grosse Portion zum Teilen: French Fries, Nachos und drei Chicken Wings, dazu Sour Cream und Salsa
Sharing sampler with fries, nachos and three chicken wings, served with sour cream and salsa

SAMPLER SUPREME [1,A1,A3,I,G,J] **27,9**
Nachos, Chili con Carne, Mozzarella Sticks, Cheddar Nuggets und Onion Rings, dazu Sour Cream und Guacamole
Nachos, chili con carne, mozzarella sticks, cheddar nuggets and onion rings, with sour cream and guacamole

LOADED FRIES [G] **9,9**
Unsere French Fries mit Sour Cream, frischen Tomatenwürfeln und Guacamole
Our fries topped with sour cream, fresh tomato and guacamole

ONION RINGS [1,A1,A3,G] **7,8**
Fünf goldgelb gebackene Zwiebelringe mit Sour Cream
Five golden baked onion rings with sour cream

MOZZARELLA STICKS [A1,G] **9,8**
Fünf knusprige Mozzarellastangen mit Salsa-Dip
Five crispy fried mozzarella sticks with a salsa dip

PLANT BASED NUGGETS [A1] **9,9**
Vegane Nuggets, kross gebacken, mit BBQ-Sauce
Fried vegan nugget bites with bbq sauce

CHILI CHEESE NUGGETS [A1,G] **9,2**
Cremiger Cheddar mit Jalapeñostücken, würzig gebacken und mit Salsa serviert
Creamy cheddar cheese with pieces of jalapeño, baked and served with salsa

SOUP

HOT AND HEARTY

TOMATO SOUP [A1,J] **7,9**
Fruchtige Tomatensuppe mit Brot
Rich tomato soup served with bread

MEATPACKERS' SOUP [A1] **8,2**
Rinderbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage, dazu Brot
Beef broth with meat and fine vegetables, served with bread

BUTCHER'S CHILI [C,G,J] **9,5**
Hausgemachtes Chili con Carne mit Sour Cream, Nachos und Jalapeños
Our homemade chili con carne with sour cream, nachos and jalapeños

MAINS

FROM GRILL AND PAN

SESAME GRILLED SALMON [A1,D,K,F] **23,5**
200 g Lachs mit Sesam-Teriyaki-Glace, Grillgemüse, Avocado und Limette
200 g salmon with sesame teriyaki glaze, grilled vegetables, avocado and lime

BBQ HONEY SALMON [D,C,G,J] **25,8**
200 g Lachsfilet auf BBQ-Art, mit Green Beans, Baked Potato und Sour Cream
200g salmon fillet bbq style, green beans, baked potato and sour cream

FRIED CHICKEN SCHNITZEL [G,J] **19,9**
Knusprig gebackenes Hähnchenschnitzel mit French Fries, BBQ-Mayo und Coleslaw
Crispy fried chicken, french fries, bbq mayonnaise and coleslaw

TERIYAKI CHICKEN SKEWER [1,A1,C,F,J] **19,2**
Zwei Hähnchenspiesse mit Teriyaki-Dip und Zitronenmayo, dazu Sweet Potato Fries
Two chicken skewers with teriyaki dip and lemon mayo, with sweet potato fries

LIME GARLIC CHICKEN **18,8**
Hähnchenbrust in Limetten-Knoblauch-Öl, mit Avocado und Grillgemüse
Chicken breast in lime and garlic oil, with avocado and grilled vegetables

CHICKEN CAESAR WRAP [A1,C,D,G,I,J] **17,8**
Römersalat mit Caesar-Dressing, Parmesan und gegrillter Hähnchenbrust in der Weizentortilla, dazu French Fries
Soft tortilla wrap, romaine lettuce, caesar dressing and grilled chicken, served with french fries

SALADS

FRESH FROM THE GARDEN

Dressings: Himbeer-Walnuss · Caesar · Olivenöl und Balsamico
Raspberry-walnut · caesar · olive oil and balsamic vinegar

STEAK SALAD [4,J,L,X] **19,8**
Grüner Salat mit gegrillter Paprika, Aubergine, Zucchini und Steakstreifen
Green salad with grilled peppers, eggplant, zucchini and steak strips

FRIED CHICKEN SALAD [4,A1,G,J,L,X] **19,5**
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Paprika und knuspriger Hähnchenbrust
Mixed salad with tomatoes, cucumber, bell pepper and crispy fried chicken

CHICKEN CAESAR'S SALAD [A1,C,D,G,J] **19,8**
Römersalat mit Caesar-Dressing, Tomaten, Ei, Croûtons, Grana Padano und Hähnchenbrust
Romaine with caesar dressing, tomatoes, egg, croûtons, grana padano and grilled chicken

CHICAGO AVOCADO SALAD [4,J,L,X] **17,5**
Gemischter Salat mit Avocado, Tomaten, Gurke, Paprika, Limette und Salatkernen
Mixed salad with avocado, tomatoes, cucumber, bell pepper, lime and seeds

BAKED POTATO IN THE GARDEN [4,G,J,L,X] **13,9**
Gartensalat mit Tomaten, Gurke, Paprika und Kernen, dazu grosse Baked Potato mit Sour Cream
Garden salad with tomatoes, cucumber, peppers and seeds, with a large baked potato and sour cream

DAILY HAPPY HOUR · 15–18 UHR

FOOD NIGHTS · MO · DI · MI

WILLKOMMEN BEI CHICAGO MEATPACKERS

Seit 1987 Fleischhandwerk nach dem Vorbild der Union Stockyards: Burger frisch gewolft, Steaks vom Lavasteingrill, Ribs acht Stunden low and slow – dazu unsere beiden Hausbiere, gebraut mit der Klosterbrauerei Andechs.

Since 1987: burgers ground fresh in house, steaks off the lava stone grill, ribs cooked low and slow – and our two house beers, brewed with the Andechs Monastery Brewery.

DAILY HAPPY HOUR

JEDEN TAG · 15–18 UHR

every day!

BIER **4 €**

Frisch gezapft · 0,5 l

SPRITZ	6 €
COCKTAILS	8 €
NACHOS MIT DIP	6 €

FOOD NIGHTS

AB 18 UHR

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH
BURGER & BEER	**STEAK TUESDAY**	**ALL YOU CAN EAT**
17,9	**10 €**	**AB 19,9**
Jeder Burger + Bier 0,5 l	je 100 g · Rumpsteak 250 g 25 € · Rib-Eye 350 g 35 €	Wings oder Ribs satt · 19–21 Uhr

LUNCH

MONTAG BIS FREITAG · 11:30–15 UHR

BURGER COMBO	15,9	CAESAR WRAP	9,9
GRILLED SALMON	15,9	STEAK FRITES	19,9

LOOK UNDERNEATH

Happy Hour · Food Nights · Lunch – unter dem Einleger | under the insert

ZUSATZSTOFFE: 1 Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 chininhaltig · 4 konserviert · 5 Süßungsmittel · 6 Antioxidationsmittel · 7 Geschmacksverstärker · 8 Phenylalaninquelle · 9 Phosphat
ALLERGENE: A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen | A2 Roggen | A3 Gerste | A4 Hafer) · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)) | H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesamsamen · L Schwefeldioxid & Sulfite · M Lupinen · O Weichtiere
Alle Preise in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

BARBECUE

LOW AND SLOW

BBQ RIBS [A,C,G,J] **Classic 500 g 28,9** **Double 1000 g 45,5**
Zarte Rippen, mariniert und langsam gegart, mit BBQ-Sauce, Coleslaw und French Fries.
Tender ribs, marinated and slow-cooked, with bbq sauce, coleslaw and fries.

RIBS & WINGS SAMPLER [A1,J] **33,5**
Zarte BBQ-Rippen (ca. 300 g) und drei knusprige Chicken Wings, dazu Fries und BBQ-Sauce.
Tender bbq ribs (approx. 300 g) and three crispy chicken wings, with fries and bbq sauce.

OUR FAVORITE CHICKEN WINGS [A1,J]
4 **12,5**
6 **16,9**
10 **27,5**
Würzige Chicken Wings, aussen knusprig, innen saftig
Chicken wings, crispy outside, juicy inside

STEAKS

LAVA STONE GRILLED

RUMPSTEAK [G]	180 g	26,5
RUMPSTEAK [G]	250 g	35,5
RIB-EYE [G]	350 g	39,9
FILET [G]	200 g	41,9

Alle Steaks mit einer Sauce und einer Beilage nach Wahl.
All steaks are served with a sauce and side of choice.

SIDES AND SAUCES

TO GO ALONGSIDE

SIDES

French Fries 5,2
Parmesan Fries [G] 6,2
Sweet Potato Fries [1] 7,2
Chipotle Cheese Fries [1,G] 6,2
Chili Cheese Fries [1,G] 7,2
Baked Potato [C,G,J] 5,5
Truffle Mashed Potatoes [G] 6,2
Coleslaw [A,C,G,J] 5,5
Corn on the Cob [G] 5,9
Side Salad [4,J,L,X] 5,5
Caesar's Side Salad [A1,C,D,G,J] 5,5
Grilled Vegetables 5,5
Spinach [G] 5,5
Green Beans [G] 5,5

SAUCES | 1,5

Steak-Sauce [A,J]
BBQ-Sauce
BBQ-Mayo [1,C,J]
Guacamole [1,6]
Salsa
Truffle-Mayo [1,C,J]
Herb Garlic Butter [G]
Sour Cream [G,J]

BURGERS

HOUSE-GROUND BEEF

MEATPACKERS [1,6,A1,C,G,J,I] **14,8**
Cheddar · Tomate · Salat · Gurke · Ketchup · Dijonnaise · Zwiebel

BBQ BACON EGG [1,6,A1,C,G,J,I] **16,5**
Bacon · BBQ-Sauce · Spiegelei | *fried egg* · Cheddar · Tomate · Salat · Gurke · Dijonnaise · Zwiebel

CHILI CHEESE [1,A1,C,G,J,I] **15,9**
Chili con Carne · Jalapeños · Cheddar · Tomate · Salat · Dijonnaise

FRIED CHICKEN [A1,C,G,J,I] **16,9**
Knusprige Hähnchenbrust | *crispy chicken breast* · Dijonnaise · Gurke · BBQ-Mayo

PHILLY CHEESE STEAK [1,A1,C,G,J] **16,9**
Steakstreifen | *steak strips* · Cheddar · Zwiebeln · Paprika | *bell pepper*

AVOCADO [1,6,A1,C,J] **16,9**
Avocado · Guacamole · Salsa · Tomate · Salat · Gurke · Dijonnaise

SMOKEHOUSE [1,6,A1,C,G,J,I] **15,9**
Onion Rings · BBQ-Sauce · Cheddar · Tomate · Salat · Gurke · Dijonnaise · Coleslaw

LEGENDARY BIG BOPPER [1,6,A1,C,G,J,I] **19,9**
Doppeltes Patty | *double patty* · BBQ-Sauce · Bacon · Onion Rings · Cheddar · Tomate · Salat · Gurke · Dijonnaise

DOUBLE CHEESE ITALIAN [1,6,A1,C,G,J,I] **15,9**
Grana Padano · Cheddar · Rucola | *rocket* · Balsamico-Glace · Tomate · Salat · Dijonnaise

MAKE IT A VEGGIE BURGER — mit Plant-Based-Patty **+2**
with a plant-based patty

MAKE IT A DOUBLE BURGER — mit zusätzlichem Patty **+6**
with an extra patty

Salat = lettuce · Gurke = pickle · Zwiebel = onion

DESSERT

TO FINISH

MOLTEN CHOCOLATE CAKE [1,A1,C,G] **9,5**
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis
Lava cake with vanilla ice cream

LEMON TART [C,G] **5,9**
Mürbeteigboden mit Zitronencreme
Shortcrust pastry base with lemon cream

NEW YORK CHEESECAKE [1,A1,C,G] **8,2**
Der Klassiker, cremig und amerikanisch
All-time favourite

CHOCOLATE RASPBERRY TART [A1,C,G] **5,5**
Mürbeteig mit Schokoladencreme, Schokoladenstücken und Himbeeren
Shortcrust pastry with chocolate cream, chocolate pieces and raspberries