

Büffel-Post

Ausgabe 03/2025

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.



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.	3,20
Reissdorf Kölsch vom Fass	4,8 % vol.	0,3 l Gl.	3,20
Cramer Eifel Weizen vom Fass	5,1 % vol.	0,5 l Gl.	5,50

Bottled beer

Cramer Bio Kellerbier	4,8 % vol.	0,33 l Fl.	3,50
Cramer Malz alkoholarm	0,5 % vol.	0,33 l Fl.	3,00
Bitburger 0,0	0,0 % vol.	0,33 l Fl.	3,60
Bitburger Fassbrause Zitrone, Orange	0,0 % vol.	0,33 l Fl.	3,60
Bitburger Radler	0,0 % vol.	0,33 l Fl.	3,60
Benediktiner Weissbier	0,0 % vol.	0,33 l Fl.	3,90

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

**Solltest du kein
Fleisch mögen ...**



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

Aperitif

Sherry trocken, medium oder cream	5 cl	3,80
Martini trocken oder bianco	5 cl	3,80
Aperol Spritz	4 cl	5,50
Riesling Sekt Sonnenwerk trocken	0,1 l	4,10

Water

Tafelwasser	0,2 l Gl.	1,50
Gerolsteiner	0,25 l Fl.	2,60
Sprudel, Medium, Naturell		
Gerolsteiner	0,75 l Fl.	7,20
Sprudel, Medium, Naturell		

Softdrinks

fritz-kola ^{1,6,9,10,11}	0,2 l Gl.	3,10
fritz-kola ohne zucker ^{1,6,9}	0,2 l Fl.	3,10
fritz-limo orange ^{1,6,9}	0,2 l Fl.	3,10
fritz-limo zitrone ^{1,6,9,10,11}	0,2 l Fl.	3,10
mischmasch	0,2 l Fl.	3,10
fritz-kola mit orange ^{1,6,9,10,11}		
fritz-spritz bio-apfelschorle	0,33 l Fl.	4,90
fritz-spritz bio-traubenschorle	0,33 l Fl.	4,90
Bitter Lemon ^{1,10} , Ginger Ale ^{4,10,11} , Tonic Water ^{6,10,11} (Thomas Henry)	0,2 l Fl.	4,20
Ice tea ^{6,10,11} Pommegrane, Lemon, Peach, Melone (Elephant Bay)	0,33 l Fl.	4,90

Juice

Orangen-, Apfel-, Trauben-, Bananensaft ^{1,3,6} , Multivitamin, Kirschnektar	0,2 l Gl.	2,90
---	-----------	------

Soup

1. **beef broth** 6,90
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
7. **cheese nachos** 10,50
Mais-Chips mit Paprika, Zwiebeln,
Jalapeños, Cheesesauce, 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 halbtrockneten Tomaten,
Oliven, Kräutern und Baguette
13. **garlic shrimps** 19,90
gebackene Garnelen (180 g Rohware)
mit Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten,
Paprika in Chiliöl und Baguette (scharf)

Salad

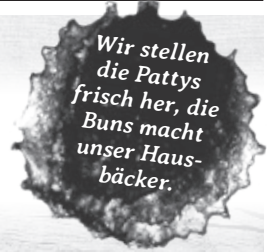
- | | |
|--|--------------|
| 18. filet strips salad | 29,90 |
| gemischter Blattsalat mit Hausdressing, Rinderfiletstreifen, Zwiebelringe | |
| 19. goat's salad | 23,90 |
| gemischter Blattsalat mit Passionsfruchtdressing, gebackener Ziegenkäse, Speck, kandierte Walnüsse | |
| 20. caesar's salad | 21,50 |
| gemischter Blattsalat mit Caesar's Dressing, Hähnchenbruststreifen, Parmesanhobel, Croûtons | |
| 21. mixed salad 🌿 | 12,50 |
| gemischter Blattsalat mit Hausdressing, Tomaten, Gurken, Möhren, Zwiebelringe, Paprika | |
| 22. buffalo salad | 20,50 |
| gemischter Blattsalat mit Hausdressing, Büffelmozzarella, Tomaten, Speckstreifen | |
| 23. little salad 🌿 | 6,90 |
| gemischter, bunter Blattsalat mit Hausdressing | |
| 24. white cabbage 🌿 | 4,50 |
| hausgemachter Krautsalat | |

Kids corner

- | | |
|---|--------------|
| 25. kids burger | 14,50 |
| 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.



- | | |
|---|--------------|
| 29. original | 18,90 |
| 180 g Rindfleisch-Patty mit Hamburgersöße | |
| 30. cheese | 21,50 |
| 180 g Rindfleisch-Patty mit Käse und Käsesoße | |
| 31. pulled pork | 22,50 |
| 160 g gezupftes Schweinefleisch in BBQ-Soße 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, Nachos, Jalapeños, Käse mit Chili-Cheese-Soße (scharf) | |
| 34. brisket | 23,90 |
| 160 g rauchige Rinderbrustscheiben mit BBQ-Soße und Käse | |
| 35. single b | 21,90 |
| 180 g Rindfleisch-Patty, BBQ-Soße, Hamburgersöße, Speck und Käse | |
| 36. double b (buffalo boss) | 29,90 |
| 2 x 180 g Rindfleisch-Patty, BBQ-Soße, Hamburgersöße, Speck und Käse | |
| 37. farmers | 21,90 |
| 180 g Rindfleisch-Patty, gebr. Zwiebeln, Spiegelei und Senf | |
| 38. cheese double | 29,50 |
| 2 x 180 g Rindfleisch-Patty, Käsesoße und Käse | |
| 39. triple b (buffalo big boss) | 38,90 |
| 3 x 180 g Rindfleisch-Patty, BBQ-Soße, Hamburgersöße, Speck und Käse | |

Die Burger gibt es auch mit glutenfreien Buns!



Classics & Specials

45. Schweineschnitzel Wiener Art mit Fritten	12,50*
46. Zigeunerschnitzel Schweineschnitzel mit Zigeunersoße und Fritten	14,90*
47. Rahmschnitzel Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Fritten	14,90*
48. Pfefferrahmschnitzel Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße und Fritten	14,90*
49. Jägerschnitzel Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, Bratensoße und Fritten	15,50*
50. Champignonrahmschnitzel Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, Rahmsoße und Fritten	16,90*
51. Rahmmedaillons Schweinemedailles mit Rahmsoße und Spätzle	21,50*
52. Käsemedaillons Schweinemedailles mit gebratenen Champignons, Käse überbacken und Fritten	21,90*
53. Grillteller Rump-, Hüft-, Schweinerückensteak mit gebratenen Zwiebeln, Speckstreifen, Salsa und Steak Fritten	27,50
54. chicken filet paniertes Hähnchenbrustfilet gebraten, mit Kroketten und Sauce béarnaise	16,50
55. Spare Ribs BBQ 600 g Schweinerippchen mit BBQ-Soße und Steak Fritten	22,50
57. Chili Cheese Fries Fritten, Chili con Carne, Jalapeños mit Käse überbacken und Sour Cream (scharf)	15,50
58. chicken filet strips Hähnchenbrustfiletstreifen auf Reis mit Whiskyrahmsoße	14,90

* auch als Seniorenportion erhältlich



Expertentipp zum Steak

Tarapacá Cabernet Sauvignon,
Chile 0,75 l Fl. 32,50

Steaks

Wie möchtet ihr euer Steak gebraten haben:
rare, medium oder well done?

61. rump steak 200 g	25,90
62. rump steak 250 g	29,90
63. rump steak 300 g Rumpsteak aus dem Rinderrücken	33,90
64. rib eye steak 200 g	25,90
65. rib eye steak 250 g	29,90
66. rib eye steak 300 g Entrecote mit Fettagge aus der Rinderhochrippe	33,90
67. filet steak 200 g	29,90
68. filet steak 250 g	36,90
69. filet steak 300 g Filetsteak – das Zarteste des Rindes	43,90



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

70. rump steak champignon 250 g Rinder-Rumpsteak mit gebratenen Champignons, Sauce béarnaise und Steak Fritten	33,90
71. rib eye garlic taste 250 g Rinder-Entrecote mit Knoblauch-Rosmarin-Öl, Ofenkartoffel und Sour Cream	30,90
72. filet strips on rice 200 g Rinderfiletstreifen auf Reis mit Pfefferrahmsoße	32,90
73. rump steak ham & cheese 250 g Rinder-Rumpsteak mit Schinken, Käse überbacken und Steak Fritten	33,90
74. filet steak green pepper 250 g Rinder-Filetsteak mit dunkler Pfeffersoße, grünem Pfeffer und Steak Fritten	39,90
75. filet strips noodles 200 g Rinderfiletstreifen auf Bandnudeln mit Whiskyrahmsoße Auf Wunsch auch mit glutenfreien Nudeln!	34,90
76. rump steak onions 250 g Rinder-Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und Steak Fritten	30,90

Veggie

- | | |
|---|--------------|
| 41. veggie burger 🌿 | 17,50 |
| 1/2 Paprika mit Champignons, Zwiebeln, Mais, Zucchini gefüllt, Käse überbacken und Steak Fritten | |
| 42. veggie noodles 🌿 | 12,90 |
| Bandnudeln mit Marktgemüse und Sauce béarnaise
<i>Auf Wunsch auch mit glutenfreien Nudeln!</i> | |
| 43. cheese spaetzle 🌿 | 11,50 |
| Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln | |
| 44. salmon steak 🌿 | 25,90 |
| 180 g Lachssteak auf der Haut gebraten mit Knoblauch-Rosmarin-Öl, Ofenkartoffel und Sour Cream | |



Sides, Sauces 'n' Dips

- | | |
|--|------|
| Steak Fritten | 4,50 |
| Fritten 8 mm | 4,50 |
| Ofenkartoffel | 4,50 |
| Kroketten | 4,50 |
| Spätzle | 4,50 |
| Reis | 3,90 |
| Bratkartoffeln | 4,50 |
| Marktgemüse | 4,50 |
| Frische gebratene Champignons | 4,50 |
|
 | |
| Champignonrahmsauce | 3,50 |
| Jägersauce | 2,90 |
| Whiskyrahmsauce | 2,90 |
| Zigeunersauce | 3,50 |
| BBQ-Soße | 2,90 |
| Rahmsauce | 2,50 |
| Pfefferrahmsauce | 2,90 |
| dunkle Pfeffersauce mit grünem Pfeffer | 2,90 |
| Sauce béarnaise | 2,90 |
|
 | |
| Kräuterbutter | 1,90 |
| Knoblauchmayonnaise | 1,50 |
| Chilimayonnaise | 1,50 |
| Ketchup, Mayonnaise | 0,70 |
| Salsa | 1,90 |
| Sour Cream | 1,90 |

Desserts

- | | |
|---|--------------|
| 90. apple pie with vanilla ice cream 🌿 | 9,90 |
| Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne | |
| 91. cheese cake 🌿 | 9,50 |
| Käsekuchen mit Fruchtsoße | |
| 92. chocolate cookies ice cream 🌿 | 10,50 |
| Schokocookies-Eis mit Schokosoße, Karamellsoße, Krokant und Sahne | |
| 93. mixed ice cream 🌿 | 7,50 |
| gemischtes Eis | |
| 94. baked camembert 🌿 | 9,90 |
| gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Kräuterbutter und Toast | |





Gin

Monkey Gin	6,20
47 % vol. 2 cl	
Bombay Sapphire Gin	3,00
40 % vol. 2 cl	
Dry Gin SB	3,90
45 % vol. 2 cl	

Cocktails & Longdrinks

Caipirinha	8,90
Limette, Rohrzucker, Rum 3 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}	7,50
Bourbon 3 cl und 1 Fl. fritz-kola	
Gin Tonic ^{6,10,11}	9,90
4 cl, mit Bombay Sapphire	

Der Schwarzbrenner

Alter Apfel	41 % vol.	2 cl	3,50
Alte Birne	41 % vol.	2 cl	3,50
Alte Marille	41 % vol.	2 cl	3,50
Alte Zwetschge	41 % vol.	2 cl	3,50
Alte Waldhimbeere	41 % vol.	2 cl	3,50
Obstler Holzfass	40 % vol.	2 cl	3,00
Grappa Monpra	40 % vol.	2 cl	4,30
El Don Rum 12 J.	40 % vol.	2 cl	5,50
Rum-Chocolate	45 % vol.	2 cl	3,90

Hot Drinks

Tasse Kaffee ⁹	2,70
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,70
Pott Kaffee ⁹	3,90
Milchkaffee ⁹	2,90
Glas Tee Schwarz, Kamille, Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Fenchel	2,70
Tasse Kakao mit Sahne	3,10
Cappuccino ⁹	3,50
Espresso ⁹	2,30
Latte Macchiato ⁹	3,50
Irish Coffee ⁹	4,90
Grog Glas 4 cl Rum	4,90
Tee mit Rum 4 cl Rum	5,20
Heiße Zitrone natur	3,60



Whisky

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



Spirits

Sieger Korn, Gespritzter	2 cl	2,50
Wacholder Eversbusch	2 cl	3,50
Eifelgeist, Eifelfeuer	2 cl	3,50
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 12	2 cl	2,90
Amaretto, Baileys	2 cl	2,90
Absolut Vodka	2 cl	2,90
Grasovka Bisongrass Vodka	2 cl	3,50

Offene Weine

Alle Weine sind auch in 0,1 l erhältlich.

Dornfelder rot, trocken	0,25 l Karaffe	7,50
Spätburgunder rot, trocken	0,25 l Karaffe	7,50
Primitivo rot, halbtrocken	0,25 l Karaffe	7,50
Merlot rot, lieblich	0,25 l Karaffe	7,50
Pinot Noir rosé, halbtrocken	0,25 l Karaffe	7,50
Grauburgunder weiß, trocken	0,25 l Karaffe	7,50
Chardonnay weiß, halbtrocken	0,25 l Karaffe	7,50
Chardonnay weiß, lieblich	0,25 l Karaffe	7,50



Flaschenweine weiß

Torrentés 34 Bodega Carelli
Mendoza, Argentinien, trocken
Ausgeglichener Weißwein mit exotischer Note,
floral vollmundig

13 % vol.	0,75 l Fl.	27,50
-----------	------------	-------

Chardonnay Roble San Felipe
Argentinien, trocken
Moderater Holzeinsatz bringt etwas Fülle
und harmoniert wunderbar mit den
kräftigen Aromen von Fisch und Käse

12,5 % vol.	0,75 l Fl.	31,50
-------------	------------	-------

Sauvignon blanc Reserve William Cole
Chile, trocken
Frischer, grüngrasiger Sauvignon,
der mit seiner rassigen Stilistik hervorragend
zu Vorspeisen aller Art passt

12,5 % vol.	0,75 l Fl.	32,90
-------------	------------	-------

Pinot Grigio delle Venezie IGP
Venedig, Italien, trocken
Ein süffiger, leichter Italiener ohne Säure –
voller, reifer Geschmack

12,5 % vol.	1,0 l Fl.	25,90
-------------	-----------	-------

Flaschenweine rosé

Bella Sutil reserva
Chile, feinherb
Ein leichter, geschmackvoller Rosé
mit dezent fruchtiger Note, gute
Bekömmlichkeit

13,0 % vol.	0,75 l Fl.	34,90
-------------	------------	-------

Flaschenweine rot

Malbec Classic San Felipe La Rural
Mendoza, Argentinien, trocken
Ein Malbec mit sehr fruchtigen Noten,
weich auf der Zunge, langatmig im Nachhall

13,5 % vol.	0,75 l Fl.	28,50
-------------	------------	-------

Cabernet Sauvignon Tarapacá
Organic Reserva, Chile, trocken
Rubinrote Erscheinung, extreme Fruchtigkeit
nach Beeren und getrocknetem Obst
wie Feige und Dattel, sehr saftig im Abgang

13 % vol.	0,75 l Fl.	32,50
-----------	------------	-------

Zinnfandel Valley Oaks Fetzer
USA, trocken
Das amerikanische Synonym für Primitivo:
dichter Körper, ansprechendes Volumen
und ideal zu Speisen wie Burger

13,5 % vol.	0,75 l Fl.	36,90
-------------	------------	-------

Audentio Petit Verdot
Murviedro, Spanien, trocken
ein schmeichelnder Spanier mit
leichten Aromen und gutem Trinkfluss

13 % vol.	0,75 l Fl.	26,90
-----------	------------	-------

Cabernet Sauvignon Croix de Vents
Pays d'Oc, Frankreich, trocken
In der Basisnote fruchtige Beeren, im
Zusammenspiel mit saftigen Tanninen

13,5 % vol.	1,0 l Fl.	36,50
-------------	-----------	-------

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

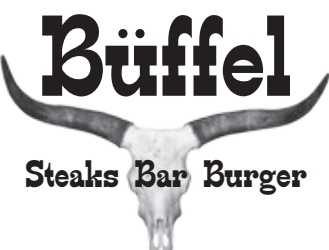
Bitte habt Verständnis dafür, dass wir keine hundertprozentige Garantie dafür geben können, dass keine Spuren allergener Zutaten in unseren Gerichten enthalten sein können. Daher achtet auf euch und wägt je nach Schweregrad eurer Allergie selbst ab. Sprecht uns auf jeden Fall an!

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