

FOOD & MUSIC

Muddy's[®]

WOOD FIRED GRILL

RESTAURANT

EST. 1986

MALLORCA

Willkommen auf

Muddy's[®]

**DRY-AGING PROFESSIONALS
100% HANDCRAFTED BEEF BURGERS
& PREMIUM STEAKS**

**With some of the best cattle
breeds in the world**

Simmental, Galician blonde and Aberdeen Angus

DRY-AGING: DIE PERFEKTE LAGERUNG

**Das Fleisch reift bis es seinen idealen Punkt erreicht hat,
der zumeist – abhängig vom Alter des Tieres – zwischen
28 und 45 Tagen liegt**

FOOD & MUSIC

Muddy's®

WOOD FIRED GRILL

RESTAURANT



Lachscarpaccio mit Dill und Avocadotartar



Sauteed Tagliatelle Kalbfleisch



Knusprigem Lachs mit leicht gebräunte Gemüse und Sauce Béarnaise



Fajitas



Argentinische Rote Riesengarnelen



Bruschetta mit Kräuter-Käsecreme und parmesankäse



Nachos



Pizza



New Yorker Burger



• Gegrillte doppelte Schweinekotelett mit unsere Barbecue-Jack Daniels-Sauce

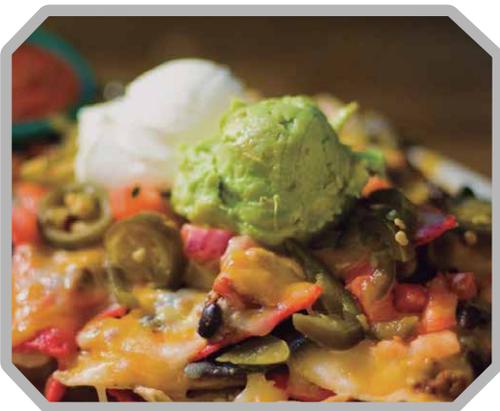


BBQ Pork Ribs

Nachos

	2 Leute	3-4 Leute
Piedras Negras Originalrezept mit Jalapeños, geschmolzenem Käse und Pico de Gallo	10,00	15,00
Chili con Carne Berühmtes Gericht der mexikanischen und texanischen Küche	10,50	15,50
Chicken Breast & Bacon Gegrillte Hähnchenbrust und Speck. Langsam auf dem Grill gekocht	10,50	15,50
Chipotle Pulled Chicken Handgeschreddertes Huhn mit der berühmten Chilisoße geräucherter Chipotle	10,50	15,50
BBQ Pulled Pork Handgeschredderte Schweinelende und bei niedriger Temperatur gekocht	10,50	15,50
Beef Tex Mex Sautiertes Rindfleisch mit Cajun-Gewürzen und Tabasco-Pfeffer	10,50	15,50

Nachos Piedras Negras



Tacos Cochinita Pibil



Fajitas, tacos und quesadillas

Fajitas Gegrilltes Hähnchen/ Rind/ Garnelen Serviert mit Pico de Gallo, Cheddar, frischem Guacamole, Crème Fraiche und warmen Tortillas	17,50
Tacos Cochinita Pibil Mariniertes und geschmortes Schweineschulterblatt mit, 'Pibil' mexikanischer Soße. Serviert mit Chilis und Tomatensoße	17,50
Tacos Beefsteak Streifen vom 28-tägigen gereiften Rind mit Champignons sautiert Serviert mit Pico de Gallo und Guacamole. (Auch mit Hähnchenstreifen in Auswahl)	17,50
Quesadillas Cajún Streifen vom mit italienischen Pepperoni gereiften Rind, mit Cajungewürze sautiert (Auch mit Hähnchenstreifen in Auswahl)	17,50
Quesadillas Chili con Carne Berühmtes Chiligericht aus der Tex-Mex Küche	17,50
Quesadillas Tex Mex Hähnchenbruststreifen, knusprige Zwiebel und unser Jack Daniels BBQ-Soße	17,50

Vorspeise



Bruschetta mit Kräuter-Käsecreme, marinierte Tomaten, Basilikum und Parmesankäse	11,00	Lachscarpaccio mit Dill und Avocadotartar	17,00
Knoblauch-Pizzabrot	9,50	28 Tage trocken gereiftes Kalbs-Carpaccio mit Rucola, Pecorino Romano Käse und Trüffelöl, serviert mit Knoblauch-Pizzabrot	20,50
Mozzarella Knoblauch-Pizzabrot	11,50	Caesar salad - Römersalat mit Croûtons, Schinkenspeck, Hähnchen und Parmesan in unserer hauseigenen Caesar Salad Soße	16,50
Cajun Frühlingsrollen mit Rind und Cajun-Soße	14,00	Krabbensalat mit Dill mariniertem Lachs Rucola und Avocado in Jogurt und Limetten-Vi-naigrette	18,50
Pommes mit frittierte Eier und iberischem Schinken	16,50	Warmer Salat mit Spinat, Champignons und Huhn	17,50
Thunfischtartar Nikkei	20,00	Salat mit Roastbeef, knusprigem Bacon und Majonäse aus Dijon	17,50
Mediterranen Stil gebratene Muscheln	18,50	Salat mit Ziegenkäse, Walnüsse und eine Tomatenkonfitüre	16,50
Jack's BBQ Geflügel-Allerlei	15,00		
Tequila Jose Cuervo -Zwiebel-Ringe – frittierte Zwiebelringe mit Tequila-BBQ-Soße	11,00		
Búfalo chicken wings - Hühnerflügel in der berühmten Buffalo-Soße	14,50		

Fleisch



BBQ Pork Ribs - Geräucherte BBQ Schweinerippchen, würziger Krautsalat und Pommest	24,50	Gegrillte doppelte Schweinekotelett mit unsere Barbecue-Jack Daniels-Sauce	25,00
Hähnchenbrustfilet. Bitte wählen: · mit iberischem Schinken und Parmesankäse-Sauce · mit Cajun-Marinade · frittiertes paniertes Hähnchen und dann im ofen mit Tomate und Mozzarella gebacken	21,50	Lammkoteletts frittiert mit jungem Knoblauch	24,50
		Lammkoteletts vom Grill	24,50

Hauptgerichte



Trocken gereiftes erstklassiges Rind

New York Strip 'Entrecôte' 330gr	26,50	T-Bone Steak 650gr	32,50
Fillet Steak 'Filet' 230gr	29,50	Rib Eye 'Hochrippe ohne Knochen' 400gr aprox.	32,50
Surf&Turf: Huftsteak (150g) und Argentinische Rote Riesengarnelen (Großformat) mit Knoblauchbutter und Chilischoten	27,50	Bone in Rib Eye 'Hochrippe mit Knochen' 650gr aprox.	32,50
		Rump Steak 'Huftsteak' 250gr aprox.	25,50

SIDES

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit einer Auswahl unserer "SIDES" serviert

KARTOFFEL · Steak fries / Steak House / Kartoffelpüree und knoblauch
Ofenkartoffel mit frischkäse und röstzwiebelne

Extra sides 4,00

Saucen 3,50

• PFEFFER BEARNAISE • BLAUSCHIM-MELKÄSE • PILZEN UND ZWIEBELN
• JACK DANIELS BBQ • HOT BUFFALO KÄSE UND KRÄUTERN,

Muddy's PLANK Steak

27,00

Gegrilltes 'Entrecote', Gemüse und Kartoffelbrei aus gegrillten Kartoffeln serviert auf einem Holzbrett

Braune Kuh aus Galizien

Über 6 Jahr

New York Strip "Entrecote" 500gr	39,50	Rib Eye "Hochrippe ohne Knochen" + 1000gr aprox. Für zwei Personen empfohlen	78,50
Fillet Steak "Filet" 250gr	39,50	Bone in Rib Eye "Hochrippe mit Knochen" + 1,4kg aprox. Für zwei Personen empfohlen	78,50

45 TAGE

GEREIFT TROCKEN

HAUPTGERICHTE

WOOD

GRILL

New York strip



Entrecôte

Fillet Steak



Filet

Ribeye



Hocrippe ohne Knochen

Bone in ribeye



Hocrippe mit Knochen

Braune Kuh aus Galizien: Wie kann dieses Fleisch so köstlich sein?

Die Braune Kuh aus Galizien (ein Braunvieh von mehr als vier Jahren) stammt aus einer einheimischen Zucht mit Ursprungsbezeichnung, in welcher die Reinheit der Rasse und deren Qualität strengstens überwacht wird. Es sind Tiere, die in Galizien geboren wurden und sich erst von Muttermilch ernähren, um dann später frei zu grasen und sich hauptsächlich auf natürliche Art zu ernähren, mit Zugabe von Trockenfutter und Getreide.

Nach einer Trockenreifung von 40-50 Tagen erhält man ein zartes Fleisch mit feinem und intensivem Geschmack, welches nach Meinung vieler Experten dem Rindfleisch längerer Reife (100-120 Tage) vorgezogen wird. All dies immer in Bezug auf rotes Fleisch ausgezeichneter Qualität.

Burgers

Wähle deinen Lieblingsburger aus: 100% Kalbfleisch oder Hähnchenbrust. Serviert mit pommes. Glutenfreie Optionen.

New yorker die klassische Hamburguer mit Käse und unsere spezielle Tomatensauce	17,00	BBQ Jack Daniels Bacon, Käse, Barbecue-Jack Daniels-Sauce und ein Zwiebelring	17,50
The big cheese drei Scheiben von einem unseren Käsen: Cheddar, Edam oder Mozzarella	17,50	Mexicali mit Guacamole und Jalapeno Pfeffer	17,50
Bacon&cheese Bacon und Cheddar Käse	17,50	Iberica mit handgeschnittenem iberischem Eichelschinken und Käse aus Oscos	17,50
Mediterranea mit Ziegenkäse und karamellisiertem Zwiebel	17,50	Blue Burger mit Blauschimmelkäse, Champignons und knusprigem Bacon	17,50
Veggie Burger Schwarze Bohnen, Portobello Pilze, Karotten und Oregano	16,50		

Sandwiches

Caesar Club paniertes Hähnchenbrustfilet, Kopfsalat, Tomate, Parmesankäse, knusprigem Bacon und Caesar-Sauce	17,50	Pulled Pork langsam gebratener Schweinebraten mit Barbecue-Jack Daniels-Sauce und Cheddar Käse	17,50
Roast Beef Roastbeef vom Kalb, rote Zwiebel, Ruccola und Majonäse aus Dijon	17,50	Chili pepper langsam gebratener Schweinebraten, Cheddar Käse, Barbecue-Hickori-Sauce, Jalapenos Pfeffer und knusprigem Zwiebel	17,50
Marinierter Lachs mit Dill Ruccola, Mozzarella Käse und Limetten-Joghurt-Dressing	17,50		

Fisch

Gegrillter Seebarsch mit Kartoffelbrei und leicht gebratene Gemüse	25,50	Gebackener Kabeljau mit Kräuterkruste und Sauce Tartare	25,50
Lachs und Garnelen mit Petersilie-Sauce	23,50	Thunfisch mit Krabben-Meeresfrüchte-Sauce mit Gemüse und Reispilaw	27,50
Knusprigem Lachs mit leicht gebratene Gemüse und Sauce Béarnaise	23,50	Argentinische Rote Riesengarnelen (Großformat)	25,50
Gegrillter Thunfisch 'au poivre' mit Pfeffer	27,50	· Gegrillt · Mit Knoblauchbutter und Chilischoten	

Pastas

Wähle ein Nudelgericht mit deiner Lieblingssoße aus.
Glutenfreie Optionen.

Cataly
"La Nostra Trattoria"

Spaghetti • Penne Rigate • Fettuccine • Spaguettie Neri • Tagliatelle

SALSAS

Leicht gebratenes Kalbfleisch, Bacon, Cherrytomaten und Parmesankäse	18,00	Alle Vongole mit Venusmuscheln, Weißwein, Paprikaschote, Knoblauch, Tomate und Petersilie	18,00
Leicht gebratene Gemüse mit Kräuterbutter und Käse	15,00	Bolognese	17,00
Hähnchen mit Pilze, Champignons und Basilikum-Knoblauch-Tomatensauce	17,00	Pesto alla Genovese	15,00
		Kabeljau und Garnelen mit gebackener rote paprika-Sauce	19,00



Tagliatelle von leicht gebratenes Kalbfleisch, Bacon, Cherrytomaten und Parmesankäse



Gegrillter Seebarsch mit Kartoffelbrei und leicht gebratene Gemüse



Pizzas

Red Pizzas - Glutenfreie Optionen

Margarita Tomaten, Mozzarella und Basilikum	10,50	So What Tomaten, Mozzarella, geräuchertes Hühnchen, Jack Daniels BBQ Soße und Röstzwiebeln	16,50
Tribeca Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pesto und Champignons	15,00	Start me up Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Zwiebeln, rote geröstete Paprika und gebratene Jalapeños	16,50
Del Mar Tomaten, Mozzarella, Krabben, Venusmuscheln und Miesmuscheln	17,50	Cajun Smoking BBQ cajun Huhn, Speck, Zwiebelringen und BBQ-Sauce	16,50
Pepperoni Tomaten, Mozzarella, Pecorino Schafskäse und Pepperoni	15,00	Diavola Tomaten, Mozzarella, Pepperoni, geräucherter Schinken, grüne Chili und würzige Habaneros	16,50
Fig & Honey Tomaten, Mozzarella, Feigen, Ziegenkäse und Honig	14,50	Di Gabrielle Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Spinat, Zwiebeln und schwarze Oliven	15,00
Mulberry's Tomate, Mozzarella, Italienische Wurst, Portobello Pilze, geröstetem Knoblauch und Parmesan knusprig	16,50	Nduja Tomaten, Mozzarella, nduja (würzig pikante Salami), Fontina-Käse, Rukola, Knoblauchöl und Parmesankruste	16,50
New Yorker Tomaten, Mozzarella, NY Knödel (Schwein und Rind), Basilikum und geriebenem Pecorino Romano	15,00		

Veggie Tomaten, Mozzarella, Champignons, geröstete rote Paprika, Zwiebeln, Spinat und schwarze Oliven 14,00

White Pizzas - (ohne Tomatensoße)

Emily Mozzarella, Fontina-Käse, Champignons, Zwiebeln und Basilikum	14,00	Pecorino Mozzarella-Käse, geriebener Pecorino Romano, Hähnchen, Knoblauchöl, Pfeffer und Rucola	16,50
--	-------	--	-------



Mit 'trocken abgehangenes' Qualitätsrindfleisch von Angus



Muddys Tomaten, Mozzarella, mit 'trocken abgehangenem' Rindfleisch höchster Qualität von Angus, geräuchertem Schinkenspeck, Cheddar und Röstzwiebeln	17,50	Búfalo Tomaten, Mozzarella, Mit 'trocken abgehangenem' Rindfleisch höchster Qualität von Angus, Fontina-Käse, Pilzen und unserer würzigen Buffalo-Soße	17,50
---	-------	---	-------



Nachspeisen

Heißer Schokolade Brownie mit Vanilleeis	7,00	Apfelkuchen mit Vanille Eiscreme	7,50
Oreo-Zitronenquark mit Oreo und Mascarpone-Crumble	7,00	Käsekuchen New York-style Käsekuchen	7,00
Mascarpone Mouse mit Erdbeeren und Schokoladensreuse	7,00	Fondant au chocolat mit Vanilleeis (Spezialität des Hauses. 10 Minuten Zubereitung)	8,00

**IT'S NOT
ONLY
ROCK'N
ROLL
BABY!**

EST. 1986

MALLORCA

Muddy's

FOOD & MUSIC

Muddy's[®]

WOOD FIRED GRILL

RESTAURANT

EST. 1986