



LOVE TO THE LAST BITE

MENU



LAST CALL NYC

Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten, bitte fragen Sie uns gerne nach unserer Allergen- und Zusatzstoffe-Speisekarte.

LOVE GREEN. NOT THE POLITICS.



LC GARDEN MIX

Gemischte grüne Blätter, bunte Tomaten, Gurke, Karottenstreifen, Radieschen, getrocknete Cranberries, geröstete Kürbiskerne & Honey-Mustard-Dressing.

9,50€

CAESAR IN LOVE

Knackiger Römersalat, bunte Tomaten, frisch geriebener Parmesankäse & Caesar-Dressing.

10,50€

ONE WAY

AMALFI

Burrata, bunte Tomaten, Basilikum-Pesto, geröstete Pinienkerne, Erdbeerchips & Himbeer-Balsamico-Dressing.

12,50€



Alle Salate sind auf Wunsch mit gegrilltem Hähnchenfilet erhältlich.

+7,00€







Golden Memory

Smash-Beef-Patty, Double American Cheese, Ketchup, American Mustard, Homemade Pickles, frische Zwiebelwürfel.
Single Patty 7,90€
Double Pattys 11,90€

Santa Monica Smash

Smash-Beef-Patty, Double American Cheese, Spread Sauce, Homemade Pickles, Shredded Salad, Tomaten, frische Zwiebelwürfel.
Single Patty 8,50€
Double Pattys 12,50€



Smash-Beef-Patty, Double American Cheese, Chili Cheese Sauce, Homemade Pickles, gebratene Zwiebeln.
Single Patty 8,50€
Double Pattys 12,50€



NO GUTS NO GLORY

Double Smash-Beef-Pattys, Double American Cheese, Creamy Chipotle Sauce, gebratene Zwiebeln, Bacon beef, frische Jalapeños, Fried Onions.
13,00€

BLT+ Double Cheese

Double Smash Beef Pattys, Bacon beef, Lettuce, Tomato, Southern BBQ Sauce, Grilled Onions.
13,00€

Okie OG (Oklahoma Style)

Double Smash-Beef-Pattys, Double American Cheese, Spread Sauce, Homemade Pickles, gebratene Zwiebeln.
13,00€





Jeder unserer Patty Melts wird mit japanischem Shokupan-Brioche-Toast serviert.



Big Nasty

Double Smash-Beef-Patty, Double American Cheese, karamellierte Zwiebeln, Chipotle-Mayo, Fried Onions, Beef Bacon und frische Jalapeño-Scheiben.

13,50€

Melty Blaze

Double Smash-Beef-Patty, Double American Cheese, Grilled Onions, hausgemachte Pickles und Chili-Cheese-Soße.

13,50€

Studio 34

Double Smash-Beef-Patty, Double American Cheese, Trüffel-Crème-Mayo, karamellierte Zwiebeln, gebratene Steinpilze und geriebene Trüffel.

14,50€

Dirty Deli

Pastrami, American Cheese, schweizer Bergkäse, Parmesan garlic Cream, Grilled Onions, Pickled Onions & extra hausgemachte Pickles on the side.

16,00€





BLAZING Bufallo

Buttermilked Pollo fino, shredded
Salad, Ranch Dressing, American
Cheese, Pickled Onions. **13,00€**

Blazing szechuan Chilli- Butter

Buttermilked Pollo fino,
Kewpie-Sesam-Mayo, Kimchi, shredded
Salad, Pickled Onions

13,00€

GLAZING GARLIC & PARMESAN

Buttermilked Pollo fino, shredded
Salad, Toun Sauce, Pickled Onions.

13,00€

Santa fe Melt

Grilled chicken mit Fajita marinade,
Grilled Chicken mit Fajita-Marinade,
Babyspinat, Chipotle-Mayo, frische
Jalapeños, Fried Onions.
(Mit shokupan Brioche Toast)

14,00€



**Wenn du's mit der Schärfe ernst meinst:
Bestell unser crispy Chili-Öl extra.
Aufpreis: +1,00 €**



Alle unsere Steak Sandos werden mit US Prime Beef aus dem Ribeye Cut und luftigem japanischem Brioche-Toast (Shokupan) zubereitet.



Garlic & Green

Ribeye Cut, Garlic-Parmesan-Mayo, Provolone-Käse, Babyspinat, Fried Onions

24,00€

PHILLY GONE

Tokyo

Ribeye Cut, Chili-Cheese-Sauce, American Cheese, Provolone-Käse, gebratene Zwiebeln, frische Jalapeños, Fried Onions.

26,00€

STUDIO VIPS

Ribeye Cut, gegrillte Steinpilze, Trüffelcreme, Provolone-Käse, frischer schwarzer Trüffel, Fried Onions.

29,00€



Unser Steak Sando wird mit 200 g Steak serviert.



"I swear, in my next life I'll be vegan."



NEXT LIFE BURGER

Hausgemachte Linsen-Kichererbsen-Patty, veganer Cheddar-Käse, vegane Creamy-Sriracha-Sauce, pickled onions.

12,50€

Golden V Memory

Double Plant-Based Hackpatty, Double vegan Cheddar, Ketchup, American Mustard, Homemade Pickles, frische Zwiebelwürfel.

12,50€

Hommage to the **Golden M.**

KEEP IT SAUCY

+CHILI CHEESE SAUCE	1,50€
+SPREAD SAUCE	1,50€
+CREAMY CHIPOTLE	1,50€
+SOUTHERN BBQ	1,50€
+VEGAN CREAMY SRIRACHA	1,50€
+GARLIC-PARMESAN-CREAM	2,00€
+RANCH DRESSING	1,50€
+CHILI-KNOBLAUCH-CREME	1,50€
+TRÜFFEL-CREME	2,50€

ADD SOME LOVE

+BEEF BACON	2,00€
+PASTRAMI	2,00€
+AMERICAN CHEESE	1,00€
+GRILLED ONIONS	1,50€
+EXTRA PATTY WITH CHEESE	4,00€
+FRISCHE JALAPEÑOS	1,50€

UNSERE SPEISEN SIND HALAL-ZERTIFIZIERT –
RESPEKT UND GESCHMACK GEHÖREN ZUSAMMEN.



Haus Fritten & Co

Unsere FRITTEN werden mit Salz gewürzt

SKINNY POMMES

4.70 €

ONION RINGS MIT GARLIC PARMESAN CREME

6.50 €

CRISPY POTATO PETALS

5.50 €

NACHO CHEESE TRIANGLES MIT CREAMY CHIPOTLE SAUCE 6.50 €



▶▶▶▶▶ Loaded Fries ◀◀◀◀◀

MUSHROOM MELT FRIES

Skinny Fries, Creamy Mushroom Sauce, Melted Cheese.

7.50 €

GARLIC PARMY FRIES

Skinny Fries, Garlic Parmesan Cream, frischer schwarzer Trüffel, Parmesan.

9.00 €

ANIMAL STYLE FRIES

Skinny Fries, Pastrami Bites, Grilled Onions, frische Jalapeños, Chili Cheese Sauce, Creamy Chipotle Sauce.

8.50 €

FIFTY/FIFTY

Skinny Fries, Crispy Petals, Smash Beef Patty, Grilled Onions, Bacon Bites, Chili Cheese Sauce, Spread Sauce.

8.50 €



MANHATTAN LAVA

Schoko-Soufflé mit flüssigem
Schokokern, Vanilleeis, frische
Beeren

8.50€

BROOKLYN

CHEESECAKE

Cheesecake, frische Erdbeeren,
Erdbeer-Sorbet

8.50€

“Count the Memories Not the Calories”



Limonade, Schorle, Eistee*

*Hausgemachte Limonaden, fruchtige
Saftchorlen und erfrischende Eistees

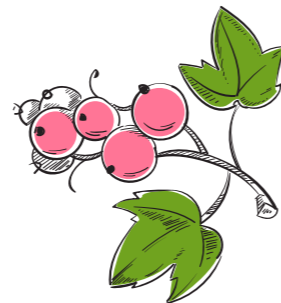


Hausgemachte Limonaden (0,5 L)

- | | |
|--|------|
| ·Strawberry Lemonade
Erdbeerpüree, Lime Juice, Soda, Limette, Erdbeere,
frische Minze. | 5,90 |
| ·Lime, Lemon & Ginger
Ingwersirup, Soda, frische Limette, frische Zitrone,
Ingwerscheiben, Lime Juice, Lemon squash. | 5,90 |
| ·Mojito Rosemary Lemonade
Limetten Saft, Limetten, Minze, Soda,
frischer Rosmarin Zweig. | 5,90 |
| ·Mango Lemon Lemonade
Mangopüree, Limetten Saft, Lime Juice, Soda,
Limette, frische Minze. | 5,90 |
| ·Passionfruit Mojito:
Passionsfruchtpüree, Limettensaft, frische Limetten, frische Minze, Soda | 5,90 |
| ·Fifty/Fifty:
Eistee Pfirsich, Limettensaft, frische Limetten, Lemon Squash, Soda | 5,90 |

Schorle (0,4 L)

·Apfelschorle	4,50
·Mangoschorle	4,50
·Johannisbeerschorle	4,50
·Maracujaschorle	4,50
·Rhabarberschorle	4,50
·lemon-squash Schorle	4,50
·Cranberry Schorle	4,50

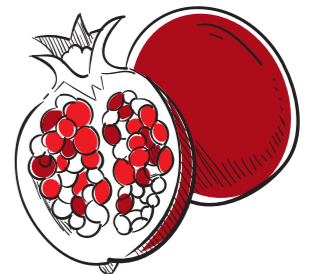


Softdrinks

·Flasche wasser Natur oder mit Sprudel	0,5 L	4,90
·Tafelwasser	0,5 L	3,30
·Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,3 L	4,20
·Paulaner Spezi	0,33 L	4,20

Eistee (Elephant Bay)

·Elephant Bay Iced Tea Lemon	0,33L	4,20
·Elephant Bay Iced Tea Peach	0,33L	4,20
·Elephant Bay Iced Tea Watermelon	0,33L	4,20



Bier, Wein, Spritz & Co*

*Drink and "Rock your World,"



Bier

·Tegernsee Helles (vom Fass)	0,3 L	3,40	0,5 L	4,60
·Radler	0,5 L	4,60		
·Russn	0,5 L	4,60		
·Helles Alkoholfrei	0,5 L	4,60		
·Weißbier	0,3 L	3,40		
·Cola Weizen	0,5 L	4,60		
·Corona	0,3 L	4,20		

Cider

·Bulmers Cider original	0,5 L	5,50		
·Bulmers Cider crash redberrys & lime	0,5 L	5,50		

Wein

- Merlot Veneto IGT (Rotwein) (0,2L) 8,00
kräftige rubinrote Farbe, Intensiv, weich, vollmundig
- Lugana Collo Lungo DOP (Weißwein) (0,2L) 9,00
trocken, hellgelb, intensives Bouquet nach Gräsern und grünen Äpfeln
- Weißwein schorle (0,3L) 7,00

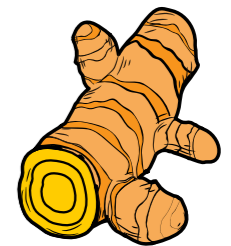
Longdrink

Gin & Tonic

- Hendrick's 9,00
Thomas Henry Tonic, Zitronenscheibe
- Brooklyn NYC 10,00
Brooklyn, Thomas Henry Tonic, Zitronenscheibe

Spritz & Co

- Aperol Spritz 9,00
Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda
- Hugo 9,00
Holunderblütenlikör, Prosecco, Limetten, frische Minzen, Soda
- Limoncello spritz 9,00
Limoncello, Prosecco, Limetten, frische Minze, Soda



L A S T
C A L L
N Y C 

Rosenheimer Straße 2
+49 89 48 99 62 01