



Schlemmer Grill

pro Person 16,00 € Kinder (1-12 Jahre) pro Altersjahr 1,20 €

Montag 16.10.17

Dienstag 17.10.17

Salat & Feinkost	<p>Saurer Käs mit Zwiebeln Wrap mit Thunfisch & Salat Hirtenkäse mit Oliven Vesper I Eierplatte Schwäbischer Wurstsalat Anti Pasti</p>	<p>Schweinebraten mit Krautsalat gebratenes Fischfilet Mozzarella mit Kräutern & Grillpaprika Fish & Eggs Vesper I Schweizer Wurssalat Anti Pasti</p>
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Suppe	Grießknödelsuppe	Brätknödelsuppe
Fleisch Geflügel	<p>Schweinerücken mit Gurke & Käse Spare Ribs Gyrosstyle Rindergeschnetzeltes in Gauchosauce Chicken Nuggets Putensteak mit wildem Oregano & Bärlauch</p>	<p>Grillbauchscheiben Kasseler Rücken mit Zwiebel & Käse Würstlspieß Rinder Minutensteak Hähnchenschnitzel in Tomatenpanade Putensteak mit Curry & Zitronengras</p>
	Fisch	Tilapiafilet gegrillt
Vegi	Nudelbonbons mit Gorgonzola & Birne	Schlutzkrapfen mit geschmorten Zwiebeln
Beilagen	<p>Bratkartoffeln Wildreis Pommes Frites Spätzle Grillmais Marktgemüse Bratensauce & Rahmsauce</p>	<p>gebratene Kartoffelknödel Spätzle Krokettenbällchen Tagliatelle Marktgemüse Speckbohnen Bratensauce & Rahmsauce</p>

AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE LEBENSMITTEL ERHALTEN SIE VOM KOCH AM LIVEGRILL

HINWEIS: Ermäßigungen für kleine oder halbe Portionen sind leider nicht möglich.

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €



Schlemmer Grill

pro Person 16,00 €

Mittwoch 18.10.2017

BURGER Buffet

pro Person 16,50 €

Donnerstag 19.10.2017

Salat & Feinkost	Schwarzwurst -Birnsalat marinierte Bratenplatte Fisch auf Pumpernickel Pfannkuchen mit Schinken-Gemüse Tettnanger Käse mit Speckmarinade Schweizer Wurstsalat Anti Pasti	Burgertoppings: Zwiebel, Essiggurke, Jalapenos, Tomate, Gurken, Schafskäse, Grüner Salat, Sprossen, Rucola, Kresse, Oliven, Kraut Saurer Käs Wrap Italia - mit Huhn & Oliven Rindfleisch mit Zwiebel & Paprika & Chilis
Suppe	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat – Flädlesuppe	Minestrone
Fleisch Geflügel	Hausgemachte Maultaschen Schweinebraten aus dem Rohr Schweinegeschnetzeltes mit roter Beete & Champignons Minutensteak vom Rind Chicken Nuggets Puten-Gemüse Grillspieß	„Only Beef“ der 100 Prozentige Burger Pulled Pork aus dem Smoker Wildschweinburger mit wildem Majoran Cheeseburger „Only Beef“ 100% Speckstreifen Schweinerücken Allgäu mit Speck & Zwiebel Loin Ribs mit Ahornsirup Putenschnitzel Wiener Art
Fisch	Gegrilltes Pangasiusfilet	Tintenfischringe mit Knoblauchdip
Vegi	Mozzarellatäschchen Pomodori	Veggieburger Tiergarten
Beilagen	Crinkle Pommes Petersilienspätzle Gnocchi mit Lauchstreifen & Pesto Rosso Grillkartoffeln mediterran Schwarzwurzeln & Lauch in Muskatrahm Grillgemüse Rahmsauce & Bratensauce	Wedges mit Schnittlauch-Sauerrahmdip Parmesankartoffeln Spätzle Tagliatelle kandierte Maiskolben Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce

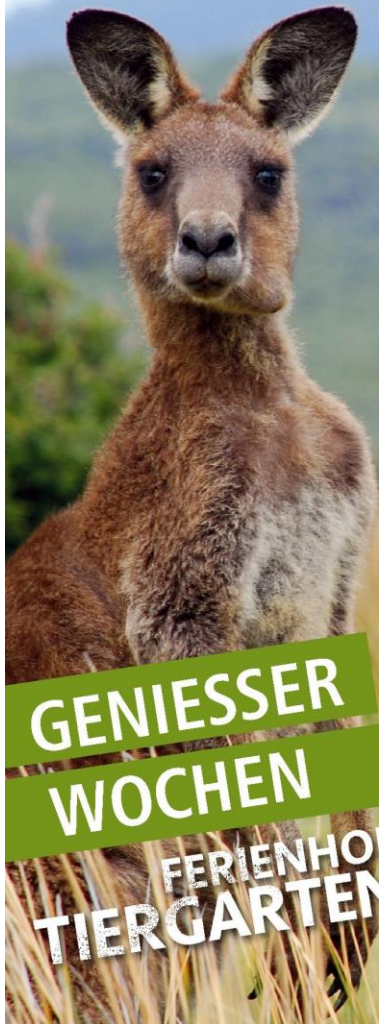
AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE LEBENSMITTEL ERHALTEN SIE VOM KOCH AM LIVEGRILL

HINWEIS: Ermäßigungen für kleine oder halbe Portionen sind leider nicht möglich.

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €



ALPEN STEAK BUFFET
17:30 – 21:30 UHR



**GENIESSER
WOCHEN**

**FERIENHOF
TIERGARTEN®**

Freitag 20. + 27. Okt + 03. Nov

Samstag 21. + 28. Okt + 04. Nov

Fleisch Geflügel	Rinderhüfte vom Australischen Rind Hochsavoyer Poulardenbrust mit Flusskrebbsfüllung Australisches Kängurusteam mit Walnüssen & Beeren Berner Kalbsleber mit Schmorzwiebeln Ribs „Trentino“ mit Wildem Orgegano & Knoblauch Alpines Schweinefilet mit Südtir. Markenspeck & Raclettekäse Mufflonragout mit Waldpilzen	Rinderhüfte vom Australischen Rind Neuseeländisches Weidelammkotelett Hirschsteak „Triglaw“ mit gerösteten Kastanien Fasanenbrust „Fuji“ mit Shi-Takepilzen Kitzbühler Krenschntzel Ribs „Mont Blanc“- mit Rosmarin & Thymian Wildschweinragout mit Speck & Kräuterseitlingen Chicken Crossies
Fisch	Walliser Forellenfilet mit Lavendel	Bregenzer Felchenfilet mit Schnittlauchrahm
Beilagen	Steinpilz-Spätzle Pürree mit Gartenkräutern & Obers Grillgemüse Rote Beete Rotkraut Honig-Senfkartoffeln Rahmsauce & Rotwein-Zwiebelsauce	Petersilienspätzle Kartoffelkrapfen Hausgemachte Semmelknödel Rosenkohl in Weißwein-Zwiebelsud Sherry-Preiselbeersauce Bratensauce
Vegi	Gratin Savoyard mit würzigem Gruyère Kräuter-Pfefferrahm	Australisches Süßkartoffel-Kürbis Gratin Senfrahmsauce
Salate & Feinkost & Suppe	Tiroler Weinsuppe Tafelspitzsülze“ Zugspitze“ Bayrische Vesperplatte Palatschinken mit Lachs auf Vogerlsalat Reblochon Käse mit Rotweibirnen	Savoyer Kressschaumsüppchen mit Kresse Terrine von Räucherforelle & Lachs Vesperplatte Sierra Madre Französischer Ziegenkäse mit Safranbalsamico Rindfleisch mit Sprossen & Pflaumensauce
Auswahl von Rohkostsalaten & Dressings - Blattsalat - Kartoffelsalat		

AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE LEBENSMITTEL ERHALTEN SIE VOM KOCH AM LIVEGRILL
Preis: pro Person 23,50 €, Kinder (1-12 Jahre) pro Altersjahr 1,30 €, Aufpreis 2,00 € pro
Teller, der nicht leergegessen ist. Ermäßigungen für kleine Portionen sind leider nicht möglich.

DESSERT | EISTRÄUME

Apfelade	Ein gebackenes Apfelkühle mit Zimt-Zucker, marinierten Äpfeln, Walnusseis, Karamellsauce, Sahne	4,20 €
Sommermousse „Raffaello“	Mousse von weißer Schokolade & Kokos, glasierte Himbeeren, Himbeer-Vanilleeis, Raffaello, geröstete Mandeln	6,50 €
Schlemmer TiGa	Parfait vom Kürbiskernöl, Cassisorbet, fruchtige Melonenspalten, kandierte Kürbiskerne, Sahne	6,50 €
Malibu	Mangosorbet, Vanilleeis, Obstsalat, Sahne, Mangosauce	4,70 €
Nussini - Banana	je eine Kugel Bananeneis & Pistazieneis, Bananenscheiben, Sahne, kandierte Walnüsse, Schokoladensauce	4,70 €
Schwarzwälder Kirsch	Vanilleeis, Kirscheis, glasierte Kirschen mit einem Schuss Kirschwasser, Sahne, Schokoraspel	5,50 €
Heiße Liebe	2 Kugeln Vanilleis, Heiße Himbeeren, geröstete Mandeln, Sahne	4,90 €
Eisschoko	geister Choc mit Vanille & Schoko Eis und Sahne	4,50 €
Eiskaffee	geister Cappuccino mit Latte Macchiato & Vanille Eis & Sahne	4,50 €
Sorten im Frühjahr / Sommer		
Vanille, Schokolade Erdbeere, Walnuss, Latte Macchiato, Pistazie, Kokos, Himbeer-Vanille, Banane, Mango, Cherry Garcia (Kirsch)		
1 Kugel Eis	2,00 €	2 Kugeln Eis 3,00 €
mit Sahne	2,60 €	mit Sahne 3,60 €
		3 Kugeln Eis 4,00 €
		mit Sahne 4,60 €

KINDER EIS | DESSERTS

Spaghetti Eis	Vanilleeis mit Himbeersauce & weißen Schokoraspeln	3,90 €
Raupe Nimmersatt	Vanille-Erdbeer-Schokoeis, Waffel, Schokosauce, Smarties	3,50 €