



Schlemmer Grill

17:30-21:30 Uhr - pro Person 17,00 €

	Montag 08.10.18	Dienstag 09.10.18
Suppe	Blumenkohlcremesuppe	Hirschkraftbrühe mit Brätspätzle
Salat & Feinkost	Anti Pasti Allgäuer Vesperplatte Wrap mit Huhn, Kräuterdip & Gemüse Gefüllte Eier Fischplatte Wurstsalat Budapest	Anti Pasti Mozzarella Tiergarten Wrap mit Rind, Zwiebeln, Paprika Fischplatte Marinierter Schweinebraten auf Eiersalat Wurstsalat Bavaria
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Fleisch Geflügel	Hirschfleischküchle mit Preiselbeeren Schweinerücken mit Essiggurke & Käse Spare Ribs Mexicana Salsa Rinderstreifen mit Pilzen Hähnchenbrustfilet mit Paprika Chicken Nuggets	Spare Ribs Klassik mit BBQ Schweinesteak Holzfäller Art Rinder Minutensteak Putengeschnetzeltes in Petersiliensauce Hähnchenschnitzel Wiener Art
Fisch	Fischfilet mit Kräutern	Fischfilet vom Grill
Vegi	Ziegenkäse mit Orangenglasur Nudelbonbons mit Käse-Birnenfüllung	Tettnanger Käse mit Gurke & Tomate Nudeltäschchen mit Spinat & Ricotta
Beilagen	Amazing Fries Grüne Gnocchi in Pesto rosso Spätzle Tagliatelle mit Italienischen Kräutern Karotten in Currybutter geschwenkt Paprika-Bohngemüse Bratensauce & Rahmsauce	Potatoe Dippers Spätzle Grillkartoffeln Schupfnudeln mit Lauch Blumenkohl in Schnittlauchsauce Zucchini-Sprossengemüse 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 3,00 €



Schlemmergrill

17:30-21:30 Uhr - pro Person 17,00 €

Burger Buffet

17:30-21:30 Uhr - pro Person 18,00 €

Mittwoch 10.10.2018

Donnerstag 11.10.2018

Suppe		Kürbiscremesuppe
Salat & Feinkost	Anti Pasti Fish & Eggs Marinierte Bratenplatte Wrap mit Grillgemüse Ziegenkäse mit Pesto Rosso & Oliven Wurstsalat des Tages	Burger-/Hotdog Toppings: Zwiebel, Essiggurke, Jalapenos, Kresse, Oliven Tomate, Gurke, Schafskäse, Salat, Rucola, Saure Käsevariation Wurstsalat des Tages Wrap mit Pute & Honig-Senfsauce Rindfleisch Coleslaw
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Fleisch Geflügel	Schweinnackensteak mit Paprika Tapenade Cordon Bleu Spare Ribs mit Hot BBQ Rinderminutensteak Hähnchenstreifen in Asiasauce Chicken Nuggets	„Only Beef“ der 100 Prozentige Burger Zwiebel Speckstreifen Röstzwiebel Pulled Pork aus dem Smoker Cheeseburger Chickenburger Loin Ribs Western Style Schweinenackensteak mit Bärlauchbutter Hähnchenbrust in Kräutersauce
	Fischfilet mit Kräuterkruste	Fischfilet in Zitronen-Senfsauce
Fisch Vegi	Ziegenkäse mit Sardellen & Limette Rösti mit Spinat & Roter Beete	Veggieburger Kässpätzle mit Röstzwiebel
Beilagen	Wedges mit Schmanddip Spätzle Curryreis Grillkartoffeln Auberginen mit Parmesan Grillgemüse Bratensauce Rahmsauce	Twisters Gewürzreis Spätzle Folienkartoffel mit Schmanddip Kandierter Mais Speckbohnen 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 3,00 €



Steakbuffet

17:30-21:30 Uhr - pro Person 25,00 €

	Freitag 12.10.18	Samstag 13.10.18
Suppe	Zwiebelsuppe	Hirschkraftbrühe mit Brätstrudel
Salat & Feinkost	Hausgebeizter Lachs Schafskäse mediterran Wrap mit Thunfisch, Salat und Kräuterdip Obazda mit Rettich Schweinefilet mit Bärlauchvinaigrette Wurstsalat Almöhi	Anti Pasti Mozzarella Caprese Wrap mit Pulled Pork , Zwiebeln, BBQ Melone Schinken Hähnchenbrust mit Mango-Chilisauce Wurstsalat des Tages
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Fleisch Geflügel	Grillbauch Tennessee am Stück geschmort Schweinefilet mit Pfifferlingen Steak vom Arg. Weiderind Geschmorte Gänsebrust in Madeirasauce Chicken Nuggets Poularde & Garnelen in Hummerbuttersauce Hirschmedaillon mit Preiselbeerbirnen	Ribs Almenrausch mit Kamille & Ringelblumen BBQ Schweinefilet in Schnittlauchrahm Steak vom Arg. Weiderind Kalbsschnitzel Wiener Art Putensteak India mit Madras Curry Hirschragout in Steinpilzsauce
Fisch	Lachsfilet mit Basilikumöl	Zanderfilet mit Petersilie & Zitrone
Vegi	Rösti Amazonas mit Avocados & Tomate	Rösti Beijing mit Sprossen, Gemüse & Asiasauce
Beilagen	Pommes Dauhine Spätzle Kartoffelknödel Zitronen-Ingwerreis Grillgemüse Speckrosenkohl Bratensauce & Rahmsauce	Mandel-Chilireis Country Fries Semmelknödel Spätzle Grillgemüse Kandierter Hokaidokürbis 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 3,00 €



Steakbuffet

17:30-20:30 Uhr - pro Person 25,00 €

Sonntag 14.10.18

Suppe	Brokkolicremesuppe
Salat & Feinkost	Putenbrust mit Bärlauch und Balsamico Ziegenkäse mit mariniertem Grillkürbis Matjessalat auf Ei Wrap mit Lachs, Meerrettichdip, Salat Roastbeef mit Kräuterremoulade Anti Pasti
Fleisch & Geflügel	Auswahl von Rohkostsalaten verschiedenen Dressings – Blattsalat Ribs Gyros Style Schweinefilet mit Kräuterhaube Zwiebelrostbraten Hähnchenschnitzel Wiener Art Putengeschnetzeltes in Kerbelrahm Wildschwein mit rotem Pfeffer & Pilzen
Fisch	Lachssteak mit frischen Kräutern
Vegi	Nudeltäschchen mit Steinpilzen
Beilagen	Pommes Frites Kartoffelgratin bunte Tagliatelle Spätzle Speckbohnen 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 3,00 €

DESSERT / EIS :

Apfelade	gebackenes Apfelkühle mit Zimt-Zucker, marinierten Äpfeln, Walnusseis, Karamellsauce, Krokant Sahne	4,50 €
Crème brûlée	mit buntem Obstarrangement	4,90 €
Schlemmer Trio	Espresso- Amarettomousse & Käsekuchenparfait auf Toffeesauce	6,90 €
Schlecker Schoki	Warmer Schokoladenkuchen, Mangosorbet und Heidelbeerparfait	6,90 €
Nussini-Banana	Je eine Kugel Walnuss- und Stracciatellaeis, Bananenscheiben, kandierte Nüsse, Schokoladensauce und Sahne	5,50 €
Heiße Liebe	2 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, geröstete Mandeln, Himbeersauce, Sahne	5,50 €
Malibu	Je eine Kugel Zitronensorbet & Mangosorbet, frische Früchte, Mangosauce und Sahne	4,90 €
Eisschoko	geeister Choc mit Vanille & Schoko Eis und Sahne	4,80 €
Eiskaffee	geeister Cappuccino mit Vanille Eis & Sahne	4,80 €
Affogato	Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis ⁹	3,50 €

Gemischte Eissorten zur Wahl:

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuß | Stracciatella | Joghurt | weißer Nougat
Zitrone | Mango (Sorbets laktosefrei)

1 Kugel Eis 2,00 €	2 Kugeln Eis 3,00 €	3 Kugeln Eis 4,00 €
mit Sahne 2,70 €	mit Sahne 3,70 €	mit Sahne 4,70 €

KINDER EIS | DESSERTS

Raupe Nimmersatt	3 Minikugeln Vanille-Schoko-Erdbeer auf Sahne mit Zuckeraugen, Schokohörner und Waffelstückchen	3,90 €
Peter Pan	1 Kugel Vanilleeis, bunte Streusel, Smarties, Himbeersauce, Piratenflagge und Waffel	2,50 €