



Schlemmer Grill

17:30-21:30 Uhr - pro Person 16,50 €

	Montag 25.06.18	Dienstag 26.06.18
Salat & Feinkost	Wurstsalat des Tages Vesperplatte Anti Pasti Saurer Käs und Schwarzwursträdle Wrap mit Thunfisch, Ei & Remoulade Mozzarella Caprese	Anti Pasti Fischsalat auf Ei Auberginen mit Kräuterhumus gefüllt Schwäbisches Vesper Wrap mit Huhn & Chippotlesauce Weisswurstsalat
Fleisch & Geflügel	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat Spare Ribs mit SalsaBBQ Würstlspieß Streifen vom Schweinerücken mit Paprika Rinder Minutensteak Chicken Nuggets Mediterrane Hähnchenbrust	Grillmaultaschen mit Röstzwiebeln Schweinerücken mit Gorgonzola Spare Ribs mit Hot BBQ Rinder Minutensteak mit Zwiebeln Chicken Nuggets Lammstreifen mit Schafskäse
Fisch	Fischpfanne	Fischfilet in Weissweinsauce
Vegi	Gratinierter Ziegenkäse Schlutzkrapfen in Alpenkräuterrahm	Camembert mit Feigensenf Teigtäschchen mit Pilzen & Basilikum
Beilagen	Fettucine rosso Potatoe Dippers Spätzle Glasierte Grillkartoffeln Grillgemüse Asia Brokkoli in Kokos-Mandelrahm Bratensauce & Rahmsauce	Polenta mediterran Spätzle Fettucine verde Pommes Frites Bohnen im Speckmantel Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce
	Dessert des Tages 6,90 € Bananen-Kürbiskernparfait auf Schokoladensauce	Dessert des Tages 6,90 € Heidelbeerparfait und Kirschorbet an Aprikosensalat in Grand Marnier

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

17:30-21:30 Uhr - pro Person 16,50 €

Mittwoch 27.06.2018

Burger Buffet

17:30-21:30 Uhr - pro Person 17,50 €

Donnerstag 28.06.2018

Salat & Feinkost	Anti Pasti Fischplatte Wrap mit Rind & Chili Cheese Dip Eiersalat mit Gartenkräutern Marinierter Hirtenkäse Schweizer Wurstsalat	Burger-/Hotdog Toppings: Zwiebel, Essiggurke, Jalapenos, Tomate, Gurke, Schafskäse, Salat, Rucola, Kresse, Oliven Eier mit Frischkäse Wrap mit Pute & Erdnuss-Chilidip Saure Käsevariation Wurstsalat
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Fleisch Geflügel	Spare Ribs mit BBQ & Whisky Fleischkühle Tiroler Art Herzhaftes Schweinenackensteak Rinder Minutensteak mit Dijon Senf Hähnchenspieß Yakitori Chicken Nuggets	„Only Beef“ der 100 Prozentige Burger Cheeseburger Chickenburger Zwiebel Speckstreifen Röstzwiebel Pulled Pork aus dem Smoker Loin Ribs Hähnchenbrust in Pilzrahm Schweinesteak Gyrosart
Fisch	Fischfilet gegrillt	Fischfilet in Kräutersauce Gebackene Tintenfischringe mit Aioli
Vegi	Briekäse mit kandiertem Sellerie Nudeltäschchen mit Büffelmozzarella	Veggieburger Röstischiffchen mit Pilzen und Basilikum
Beilagen	Kartoffelkrapfen Spätzle Wildreis mit Kräutern Petersilienkartoffeln Wirsing mit getrockneten Tomaten Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce	Wedges mit Schmanddip Asiatische Bratnudeln Spätzle Djuvec Reis Kandierter Maiskolben Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce
	Dessert des Tages 6,90 € Tobleronemousse und weisses Nougateis mit glasierten Beeren	Dessert des Tages 6,90 € Warmer Lavaschokoladenkuchen mit Vanilleeis glasierten Heidelbeeren und Walnüssen

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 €



Steakbuffet

17:30-21:30 Uhr - pro Person 24,50 €

	Freitag 29.06.18	Samstag 30.06.18
Salat & Feinkost	Lachstartar auf Frischkäsepumpernickel Zucchini mit Knoblauchhumus Melone Schinken Sticks Entenbrust mit Cumberlandsauce Schafskäse auf mariniertem Basilikum Huhn Wurstsalat Zugspitz	Zucchini mit Tomaten- Basilikum Humus Mozzarella Tiergarten Pulled Pork auf Focaccia Puten-Früchtespieße Meeresfrüchte in Knoblauchsauce Wurstsalat Waldfee
	Auswahl von Rohkostsalaten & verschiedenen Dressings – Blattsalat	
Fleisch Geflügel	Glasierter Grillbauch Schweinefilet im Speckmantel Steak vom Argentinischen Weiderind Kalbsgeschnetzeltes mit grünem Spargel Hähnchenschnitzel Wiener Art Hirschmedaillon mit Heidelbeer-Birnenglasur	Spare Ribs mit Senf- Honigglassur Schweinefilet mit gebratenen Pilzen Steak vom Argentinischen Weiderind Kalbrücken mit Kräuter-Parmesankruste Chicken Nuggets Hähnchenbrust in Krebschaumsauce Wildschweinsteak mit kandierten Haselnüssen
Fisch	Lachsfilet mit Basilikum	Zanderfilet mit frischen Kräutern
Vegi	Rösti mit Ziegenkäse und Tomaten	Rösti mit Gemüse & Käse gratiniert
Beilagen	Rosmarinkartoffeln Spätzle Pappardelle mit Steinpilzrahm Country Fries Überbackener Blumenkohl Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce	Spätzle Fettucine in Basilikumpesto Thymian-Knoblauchkartoffeln Amazing Fries Zucchini-Pilzgemüse Grillgemüse Bratensauce & Rahmsauce
	Dessert des Tages 4,50 € Apfelküchle mit Vanillesauce und Walnußeis	Dessert des Tages 4,90 € Creme Brûlée mit frischem Obstarrangement

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 €



Steakbuffet

17:30-20:30 Uhr - pro Person 24,50 €

Sonntag 01.07.18

**Salat
& Feinkost**

Anti Pasti
Hähnchenbrust Asia
Eier mit zweierlei Frischkäse
Fischplatte
Saurer Käs mit Radiesle und Gurke
Bratensalat mit Balsamicodressing

**Fleisch &
Geflügel**

Auswahl von Rohkostsalaten
verschiedenen Dressings – Blattsalat
Spare Ribs
Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Steak vom Argentinischen Weiderind
Chicken Nuggets
Putenschnitzel Wiener Art
Wildgeschnetzelttes in Cognac-Schokoladensauce
Lammsteak mit Schafskäse und Oliven

**Fisch
Vegi**

Garnelen-Fischpfanne
Fiocetti mit Käse und Birnen

Beilagen

Spätzle
Schupfnudeln mit Lauch und Pesto
Curryreis
Pommes Frites
Spitzkrautfleckerl vom Grill
Grillgemüse
Bratensauce & Rahmsauce

Dessert des Tages 4,90 €

Zweierlei Sorbet in Aperol-Sekt

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 €

DESSERT / EIS :

Apfelade	Ein gebackenes Apfelküchle mit Zimt-Zucker, marinierten Äpfeln, Vanilleeis, Karamellsauce, Sahne	4,50 €
Schoko Locco	Schokoladeneis 2 Kugeln, Oreo Kekse, Schokosauce, Sahne, weiße Schokoraspe	4,90 €
Hot Love	Vanilleeis, Himbeer-Vanilleeis, Heiße Himbeeren, geröstete Mandeln, Himbeersauce, Sahne	5,50 €
Fresh	je 1 Kugel Zitronensorbet, Mangosorbet, Maracujaeis, Obstsalat, Mangosauce und Sahne	6,90 €
Jahrmarkt	Vanilleeis, Walnusseis, Weißes Nougateis, kandierte Nüssen, Karamellsauce, Sahne, bunte Streusel	6,90 €
Italiano	Vanilleeis 2 Kugeln, Macchiatteis ,Amarettini, Cantuccini, Amaretto, Sahne, Pistazien	7,50 €
Nastrovje	Kirschorbet, Vanilleeis, Schokoeis, glasierte Kirschen, Sahne, Krokant, Schokosauce, Wodka Absolut	7,50 €
Cubanero	Vanilleeis 2 Kugeln, Kokoseis, Bananen, Likör 43, Sahne	7,50 €
Eisschoko	geeister Choc mit Vanille & Schoko Eis und Sahne	4,80 €
Eiskaffee	geeister Cappuccino mit Latte Macchiato & Vanille Eis & Sahne	4,80 €

Gemischte Eissorten zur Wahl:

Vanille | Schokolade | Kokos | Walnuß | Himbeer-Vanille | Macchiato | Zitronensorbet | weißer Nougat | Maracujasorbet | Kirschorbet | Mangosorbet (alle Sorbets laktosefrei)

1 Kugel Eis 2,00 €	2 Kugeln Eis 3,00 €	3 Kugeln Eis 4,00 €
mit Sahne 2,60 €	mit Sahne 3,60 €	mit Sahne 4,60 €

KINDER EIS | DESSERTS

Raupe Nimmersatt	Vanille, Himbeer, Schokoeis, Waffel, Schokosauce, Smarties	3,90 €
------------------	--	---------------