

Buffet auf Schwäbisch

17.30 -20.30 Uhr pro Person 28 €

Pfingstmontag 09.06.2025

VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salat | Saura Käs mit Zwiebla (vegetarisch)
grauchter Fisch mit Meerrettichkrem
Schwäbischs Brettle
Ochsamaulsalad
Oier mit 'ra Krem druf

FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Schweinsbrota aus em Backrohr | G'schlagene Brotwurscht
Goggeler in Brotbrösel | Mauldascha mit Zwiebeln
Lendatöpfle von dr Sau mit Pilz
Schwäbischer Zwiebelrostbrota
saure Läebr
Pilzrahmsoß | Bratensoß
Zander em a guta Toig backa

FEGEDARISCH

Bärlauch Käsknöpfl | Selbergmachte Spatza |
gstampfte Bodabira | Krautkrapfa |

FEGANISCH

Gmias vom Jahr
Backene Erdäpfel | Bohna mit Gartakraut

EBBES SIASSES

Dampfnudla mit Vanillesoß

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.

Schlemmer Grill

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 28 €

Dienstag 10 & 17..06.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Artischocke mit Zucchini-creme & Tomatenöl (vegan)
Glasnudelrolle mit Wurzelgemüse, Ingwer & Kurkuma (vegan)
Griechischer Hirtensalat (vegetarisch)
Energiebowl mit Basmatireis, Salzzitrone, Sardinen, Sojabohnen
Wrap mit Pulled Pork, Zwiebeln, Bohnen & BBQ
Wurstsalat Alpenguß

FLEISCH & FISCH VOM GRILL

Rinderstreifen mit Balsamicozwiebeln und getrockneten Tomaten
Pfeffersteak vom Schweinenacken | Currywurst
Putenbrust mit grünem Spargel & Hollandaise
Hähnchen im Kokos-Bananenmantel | Wildschwein mit Honig & Salbei
Bratensauce | Rahmsauce
Fritto Misto

VEGETARISCH

Wirsing-Lauch in Rahm mit rotem Pfeffer
Nudeltäschchen mit Pilzen & Bärlauch | Feta im Töpfle mediterran
Gnocchi mit Artischocken & Bergkräutersauce | Hausgemachte Spätzle

VEGAN vom GRILL und am Buffet

Grillgemüse | Twister Fries | Wildreis

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Fischstäbchen

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.

Schlemmergrill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

Mittwoch 11 & 18 .06.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Südtiroler Wurstsalat | Wrap mit Thunfisch, Battsalat, Gurke, Zwiebeln
Rindfleisch Japanisch mit geröstetem Sesam
Cous Cous mit Paprika, Zwiebeln, Kräutern (vegan)
Käsesticks (vegetarisch)
Erdbeeren mit Mozzarella und Basilikum (vegetarisch)

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Schweinerücken mit Tomate, Schinken & Käse
Lamm Marokkanisch | Bruzzelfleisch mit Zwiebeln
Rinder Minutensteak mit Röstzwiebelbutter
Putenschnitzel Wiener Art | gegrillter Landjägerspieß
Bratensauce | Rahmsauce

Tilapiafilet im Curry-Koriandermantel

VEGETARISCH

Panierte Auberginen | Hausgemachte Spätzle | Herzoginkartoffeln
Ziegenkäsetaler vom Grill mit Aprikosen & Jalapenos | Butternudeln

VEGAN

Steak House Fries |
Marktgemüse | Salzkartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Fleischbällchen in Champignonsauce

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.

Burgerbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 28 €

Donnerstag 12 & 19.06.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Bunte Salatauswahl

Burgertoppings wie z.B. Zwiebeln | Jalapenos | verschiedene Dips | Tomaten
 Gurken | Sandwichgurken | Kresse | Sprossen | Röstzwiebeln
 Coleslaw | Tomaten Caprese | Reissalate | Nudelsalate | (vegetarisch)
 Wrap mit Hähnchenbrust, Garnelen, Avocado, Zitronenmayo

BURGER BEEF, WILD & CHICKEN

- „Schwabenstreich“ Rinderpatty | Grillbauch
 Filderkraut | Kässpätzle | Schmorzwiebeln
- „Azzuro“ Rinderpatty | getrocknete Tomaten |
 Artischocken | Ruccoladip
- „Lumberjack“ 100% Beefpatty mit Spiegelei
- „Jägermeister“ Hirschpatty | Birne
 TettnangerKäs. | Preiselbeeren
- „Aloha“ Crunchy Hähnchenbrust | Ananas |
 Schinken | Käse
- „New York“ Lachspatty | Garnelen | Chicoree
 Cesars Dip

❖ BUNS: Sesam | 1957 | Laugen | Foccachia

❖ DIPS: BBQ | Chili Cheese | Tomato | Burger
 Classic | Curry | Knoblauch

FLEISCH & FISCH

❖ **!!SPECIAL US BBQ Plate**
 mit Spare Ribs, Grillbauch,
 Chickenlegs !!

- crosser Bacon
- Pulled Pork
- Chicken Nuggets
- Fried Calamares mit
 Chilidip
- Speckbohnen

VEGETARISCH

Maccaroni and Cheese
 Süßkartoffeln gegrillt
 Crunch Fries
 Grilltomaten mit Käse
 Grillkartoffeln mit Dip

BURGER VEGAN ohne Brötchen

- „Dragon“ Shitake Patty | Zuckerschoten,
 Teriyaki | Pilze | Sprossen

VEGAN

Piementos
 kandierter Maiskolben

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €.
 Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.

Südstaaten BBQ

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

Freitag 13 & 20.06.2025

APPETIZERS I SALADS

SIDE SALADS (vegetarisch) | Tomaten Salsa auf Knoblauchbrot (vegan)
geräuchertes Schweinefilet auf Sellerie-Chili-Pfirsichsalat
Hähnchen mit Quinoa, black Beans, Banane und Mango | Edelfischterrinen mit Flusskrebse

HAND HELDS

Schweinefilet mit Naccopanade | Rinderhüfte mit Espresso- BBQ Butter
Spare Ribs mit rauchiger BBQ | Kreolische Hähnchenmedaillons |
BBQ Belly- Grillbauch aus unserem Smoker mit Grillbestiensauce No.1
Charleston Burger -Chili Bun mit Pulled Pork, Bacon, Zwiebeln, Mais, Chili Cheese
geräucherte Bratensauce | Fischpfanne New Orleans

SPECIAL HAND HELD

Over Night smoked Brisket auf Chili Cheese Kraut

Unser Soulfood No.1

„LOUISIANA DIRT RICE“ REIS, HÄHNCHENLEBER, RINDERHACK, BACON, VIEL GEMÜSE

VEGETARIAN SIDES & Sweets

Ofenkartoffel mit Sourcreme und Grillbutter | Maisgrit mit Käse überbacken
Pancakes mit Marshmellow Creme, Ahornsirup Bananen-Karamellcrunch

VEGAN SIDES

Süßkartoffel Fries | Grillgemüse "Holy Trinity" mit Paprika, Sellerie, Zwiebel
Potato Dippers mit Chimichuri Dip | Texasgemüse mit Bohnen, Mais und Tomaten

For our little KIDD's

Pizza Savannah | Pizza Schinken Salami

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.

Steakbuffet

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

Samstag 14 & 21.06.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Ziegenkäse mit Wildkräutersalat, Erdbeeren und Limonenbalsamico (vegetarisch)
Auberginentaccos mit Avocadocreme (vegan)
Carpaccio vom Rind | Poulardenbrust Masalastyle- Indisch
Garnelencocktail

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Entrecôte vom Allgäuer Rind | Schweinefilet mit Spargel und Sauce Chron
Hähnchenfilet im Pancomantel | Entenbrust mit Orangen-Chili Relish
Hirschmedaillon mit Walnussscrunch
Salsicao-Brasilianische Grillwurst
Putenfilet in Steinpilz-Basilikumrahm
Bratensauce | Rahmsauce
Meerbarbe und Dorade vom Grill

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle | Rösti | Kartoffelkrapfen |
Tagliatelle mit Kirschtomatenpesto, Oliven und Kapern

VEGAN

Basmatireis mit Zuckerschoten und Urkarotten |
Blumenkohl natur | Grillgemüse | Fries |

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Spaghetti mit Tomatensauce/ Bolognese

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.

Buffet auf Schwäbisch

17.30 -20.30 Uhr pro Person 28 €

Sonntag 15.06.2025

VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salad
Reichlich Salat | Saura Käs mit Zwiebla (vegetarisch)
· grauchter Fisch mit Meerrettichkrem
Schwäbischs Brettle | Ochsamaulsalad.
Oier mit ´ra Krem druf

FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Schweinsbrota aus em Backrohr | G´schlagene Brotwurscht
Goggeler in Brotbrösel | Mauldaschä mit Zwiebeln
Lendatöpfle von dr Sau mit Pilz
Schwäbischer Zwiebelrostbrota
saures Leberle
Rahmsoß | Brotasoß

Zander em a guada Toig backa

FEGEDARISCH

Selbergmachte Spatza | Krautkrapfa |
gstampfte Bodabira | Bärlauch Käsknöpfle

FEGANISCH

Gmias vom Jahr
Backene Erdäpfel | Bohna mit Gartakraut

EBBES SIASSES

Dampfnudla mit Vanillesoß

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-