

Buffet auf Schwäbisch

17.30 - 20.30 Uhr pro Person 29 €

Sonntag 31.08.2025

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
Lendatöpfele von dr Sau mit Pilz
Schwäbischer Zwiebelrostbrota
Krautkrapfa | saure Läebr
Rahmsoß | Bratensoß

Zander em a guta Toig backa

FEGEDARISCH

Selbergmachte Spatza | Mauldascha mit Gmias
gstampfte Bodabira | Bärlauch Käsknöpfle | Tiergärtler Käs-Speckknedel

FEGANISCH

Gmias vom Jahr
Backene Erdäpfel | Kohlräbla

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-

Buffet Rustika

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 01.09.2025

ZÜNFTIG VORNEWEG

saures Eingelegtes (vegan) | Salatbuffet (vegetarisch)
Camembert mit Birnen und Ruccolapesto (vegetarisch)
Mediterranes Bauernbrot (vegetarisch)
Gemüse eingelegt | Pfannkuchen mit Tofu-Pilzragout (vegan)
Putenroulade mit Waldhonig-Senfmarinade | Lumpensalat Tiergarten
Matjes Hausfrauenart mit Äpfeln, Zwiebel, Remoulade

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Schweinenacken in Kümmeljus | Hirschragout mit Preiselbeersauce
Grillbauchfackel | Putenschnitzel in Kürbispanade
Rinder Minutensteak mit Kräuterbutter
Pollo Fino gegrillt | Rote Grillwurst
Schwäbische Dinnete mit Speck, Zwiebel
Bratensauce, Rahmsauce
Paniertes Fischfilet mit Senf-Dillmayonnaise

VEGETARISCH & SÜSS

Gnocchi mit Paprika & Zwiebeln | Hausgemachte Spätzle
Spiegelei/Käseomelette | Ofenkäse
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

VEAGNE BEILAGEN

Pommes | gegrillter Blumenkohl
Kartoffelhaufen mit Röstzwiebeln | Grüne Zwiebelbohnen

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Farfalle mit Erbsen, Pilzen & Käsesauce

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 29 €

Dienstag 02.09.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Tatar von rote Bete, Erbsen und Karotten mit Reiswaffel (vegan)
Hirtenkäse mit Oliven, Tomaten, Gurken (vegetarisch)
Schweizer Wurstsalat
Wrap mit Turkey, Salsa, Paprika, Zwiebeln, Blattsalat
Gebratenes Fischfilet mit Zitronengrasmarinade

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rinderfetzen Kanton mit Pilzen | Schweinenackensteak mit Knoblauch
Hähnchen mit Kartoffelhaube überbacken | Putenfilet in Lemon-Oreganosauce
Grillspieß Terriyakistyle vom Schwein | Rostbratwürstel
Bratensauce | Rahmsauce

Fischfilet vom Grill

VEGETARISCH

Asiatischer Bratreis mit Ei | Tagliatelle verde
Focaccia mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum | Hausgemachte Spätzle

VEGAN

Paprika-Zwiebelgemüse | Karottengemüse
Pommes | Neue Grillkartoffel
Gegrillte Wassermelone mit Nouri Algen

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Spaghetti mit Tomatensauce/ Pesto Genovese

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 29 €

Mittwoch 03.09.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Fischfilet mit Ei und Petersiliencreme
Sommerrolls mit Rind, Wildkräutern, Tomaten & Salbei
Allgäuer Leberkässalat
Wrap mit Kressehummus, Currykarotten & Linsen (vegan)
Feine Emmentalerscheiben mit Walnüssen & Orangenfilets (vegetarisch)

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rindeminutensteak mit Zwiebeln
Schweinerückensteak mit Pfefferrahm
Grillbauchscheiben mit Grillbeastsauce
Hähnchen in Leinsamenpanade | Putenstreifen mit Curry
Corn Dogs Bratensauce | Rahmsauce

Pochiertes Fischfilet mit Senfsauce

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle | Gnocchi mit Spinat & Pilzen
Nudeltäschchen mit Tomaten & Mozzarella
Gorgonzola im Blätterteig

VEGAN

Linsendal | Grillgemüse
Pommes | Petersilienkaroffel | Wildreis

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Cevapcicci mit Nudelreis

Burgerbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 29 €

Donnerstag 04.09.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Burgertoppings wie z.B. Zwiebeln | Jalapenos | verschiedene Dips | Tomaten
 Gurken | Sandwichgurken | Kresse | Sprossen | Blattsalate
 Coleslaw | Tomaten Caprese | Asiatischer Bratnudelsalat | Nudelsalat (vegetarisch)
 verschiedenen Gemüsesticks mit Frischkäse und Hummus | Salatbuffet

BURGER BEEF, WILD & CHICKEN

- „Schwabenstreich“ Rinderpatty | Grillbauch
 Filderkraut | Kässpätzle | Schmorzwiebeln
- „Azzuro“ Rinderpatty | getrocknete Tomaten |
 Artischocken | Ruccoladip
- „BEAST“ Hackfleischpatty | Bacon |
 Pulled Pork | Zwiebeln | Beastsauce
- „Hunter“ Hirschpatty | Birne
 Gorgonzola | Preiselbeere
- „Aloha“ Crunchy Hähnchenbrust | Ananas |
 Schinken | Käse
- „New York“ Lachspatty | Garnelen |
 Chicoree | Cesars Dip
- „Hamburger“ „Cheeseburger“
- „fried egg Burger“
- BUNS: Sesam | Laugen | Foccachia | Chili
- DIPS: BBQ | Knoblauch | Süß sauer | Burger
 Classic | Chili Cheese | Salsa

FLEISCH & FISCH

- **!!SPECIAL US-BBQ Plate**
 mit Spare Ribs, Grillbauch,
 Chickenlegs !!
- crosser Bacon
- Pulled Pork
- Chicken Nuggets
- Fried Calamares mit
 Chilibip
- Speckbohnen

VEGETARISCH

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

BURGER VEGAN ohne Brötchen

- „Ninjago“ Umami Patty | Zuckerschoten
 Teriyaki | Pilze | Sprossen

VEGAN

Piementos
 kandierter Maiskolben

Bei Tellern, 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 05.09.2025

APPETIZERS I SALADS

SIDE SALADS (vegetarisch) | Tomaten Salsa auf Knoblauchbrot (vegan)
Staudensellerie süß sauer mit Schweinefilet Orlando
Taco mit Schinken, Guacamole und Paprika | Lachs New Orleans mit Mango-Chili

HAND HELDS

Rinderhüfte mit Chili-Knoblauchbutter | Schweinefilet im Baconmantel
Spare Ribs mit rauchiger BBQ | Hähnchenfilet Georgia mit rauchigem Cajunrub |
BBQ Belly- Grillbauch aus unserem Smoker mit Grillbestiensauce No.1
Charleston Burger -Chili Bun mit Pulled Pork, Bacon, Zwiebeln, Mais ,Chili Cheese
Farmer Burger- Spinatbun mit Grillgemüse und Ziegenkäse
geräucherte Bratensauce | St. Pierre Filet mit Gambas

SPECIAL HAND HELD

Over Night smoked Brisket auf Chili Cheese Kraut

Unser Soulfood No.1

„JAMBALAYA“ REIS, SALSICCAO, GARNELEN, HÄHNCHEN, GEMÜSE

VEGETARIAN SIDES & Sweets

Ofenkartoffel mit Sourcremedip | Maisgrit mit Sellerie & Koriander
Pancakes mit Marshmellow Creme , Ahornsirup Bananen-Karamellcrunch

VEGAN SIDES

Süßkartoffel Fries | Grillgemüse Alabama- mit Kürbis, Wirsing, Sellerie, Zwiebel & Zucchini
Zig Zag Pommes | Gemüse "Richmond" Mais, Bohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebel

For our little KIDD ´s

Pizza Schinken & Salami | Pizza "New Orleans" mit Chicken & Ananas, Ruccola

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €

Steakbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 39 €

Samstag 06.09.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Mozzarella mit Cantaloup Melone und Salbei (vegetarisch)
Zucchini mit Paprika-Zwiebelhummus (vegan)
Geräucherte Entenbrust mit Hibiskus-Granatapfelrelish
Rindfleisch Parma mit Ruccola, Basilikum und Zitronenöl
Carpaccio vom Gelbflossen Thunfisch

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Hüftsteak vom Rind mit grünem Pfeffer | Lammkeule provençal
Hirschmedaillon mit Portweinkirschen
Putenstreifen mit Estragon-Senfsauce | Saltim Boca vom Schweinefilet
Hähnchenfilet in Tomaten-Basilikumpanade
Salsicao-Brasilianische Grillwurst
Bratensauce | Rahmsauce
Gegrilltes Lachsfilet

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle | Kartoffelgratin
Nudeltäschchen mit Steinpilzen und Basilikum

VEGAN

Fries | Brokkoli naturelle | Ofengemüse
Kräuterreis | Grillkartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Fischstäbchen mit Reis und Erbsen

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 29 €

Sonntag 07.09.2025

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
Lendatöpfe von dr Sau mit Pilz
Schwäbischer Zwiebelrostbrota
Krautkrapfa | saure Läebr
Rahmsoß | Bratensoß

Zander em a guta Toig backa

FEGEDARISCH

Selbergmachte Spatza | Mauldascha mit Gmias
gstampfte Bodabira | Bärlauch Käsknöpfe | Tiergärtler Käs-Speckknedel

FEGANISCH

Gmias vom Jahr
Backene Erdäpfel | Kohlräbla

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-