

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 15.09.2025

ZÜNFTIG VORNEWEG

Salatbuffet (vegetarisch)
Allgäuer Käsecreme & Kresse auf Bärlauchbrot (vegetarisch)
Mediterranes Bauernbrot (vegetarisch)
saures Eingelegtes (vegan) | gegrillter Fenchel mit Linsendip (vegan)
Wildschweinsülze mit Kürbissalat
Rindfleisch Diabolo | Fischsalat mit Rauke & Pfeffermayonaise

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Zucchini mit Ragout vom Rind & Bergkäse | Puten Cordon Bleu
Fetzen vom Schweinefilet mit Paprika und Zwiebeln
Schmorbraten vom Schwein | Pollo Fino auf Wurzelgemüse
Rindergulasch mit Weisskrautfleckerl | gegrillter Landjäger
Schwäbische Dinnete mit Speck, Zwiebel oder vegetarisch
Bratensauce, Rahmsauce

Paniertes Fischfilet mit Senf-Dillmayonnaise

VEGETARISCH & SÜSS

Kartoffelkrapfen | Hausgemachte Spätzle | Bandnudeln
Spiegelei/Käseomelette | Ziegenkäse vom Grill
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

VEAGNE BEILAGEN

Pommes | Schwarzwurzel-Bete Gemüse
Kartoffel-Selleriepüree | Rosenkohl mit Zwiebeln

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Spaghetti mit Schinken-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 16.09.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Tapas & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Zucchini mit Avocadocreme und Tomatensalsa (vegan)
Briekäse mit Birnen und Radieschen (vegetarisch)
Wrap mit Pute, Zuckerschoten, Zwiebeln und Mango BBQ Dip
Schweinerücken mit Pilzen, Wildkräutern und Ahorn-Holundermarinade
Meeresfrüchtesalat auf Chicoreé

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rinder Minutensteak mit schwarzem Honigbalsam | Würstchenspieß
Schweinenackensteak mit Pfeffer-Paprikatapenade
Hirschragout mit Basilikum und Aprikose | Putenstreifen in grüner Sauce
Yakitori Hähnchen Spieße mit Chili Erdnussauce
Bratensauce | Rahmsauce

Pochiertes Fischfilet in Schnittlauchrahm

VEGETARISCH

Baguette mit Emmentaler, Aubergine und Rucola | Bratnudeln Hongzhu mit Gemüse
Rote feine Bandnudeln mit Salbei | Hausgemachte Spätzle | Herzogin Kartoffeln

VEGAN

gegrillter Kürbis | Pommes | Marktgemüse
Kurkumareis mit Ingwer und Zitronengras

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Wikinger Topf - Fleischbällchen in Rahm mit Erbsen und Karotten

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-Däschla Grill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Mittwoch 17.09.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Herbst Rolls mit Grillgemüse, Chilicreme, Wildkräutern (vegan)
Antipasti | Tapas (vegan)
Salate vom Buffet (vegetarisch)
Gebackene Eier in Senfkruste (vegetarisch)
Tortilla mit Pulled Chicken, BBQ, Zwiebeln
Schinkenröllchen mit Meerrettich & Avocado
Frisches Sushi

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Täschchen vom Rind mit Brie & körnigem Senf
Schweinerücken in Speck gepackt | Pute in Tomaten-Basilikumpanade
Quesadillas mit Huhn, Paprika, Zwiebel, Käse
Dinkel Maultaschen mit Rindfleisch | Krautwickel
Corn Dogs - Würstl im Maisteig
Bratensauce | Rahmsauce

Spinatmaultaschen mit Zander & Lachs und Kräuterrahm

VEGETARISCH

Nudelbonbons mit Gorgonzola, Birne und Ruccola | Hausgemachte Spätzle |
Strudel mit Spinat & Feta | Apfelstrudel mit Vanillesauce

VEGAN

Kartoffel Kroketten | Samosas- Indische Teigtäschchen
Amazing Fries in Maispanade | Kartoffel mit Gemüsefüllung

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Lasagne

Burgerbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 29 €

Donnerstag 18.09.2025

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: Laugen | Sesam | Focaccia |
 Chili | Mehrkorn
- DIPS: BBQ | Knoblauch | Süß sauer | Burger
 Classic | Chili Cheese | Salsa

FLEISCH & FISCH

- **!!SPECIAL US BBQ Plate**
 Belly Grillbeast (Grillbauch),
 Chickenlegs, Spare Ribs !!
- 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

- „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 19.09.2025

APPETIZERS I SALADS

SIDE SALADS (vegetarisch) | Tomaten Salsa auf Knoblauchbrot (vegan)
Schweinefilet aus dem Smoker mit gegrillten Pilzen | Lachs New Orleans mit Mango-Chili
Texas Taco mit Beef, Zwiebeln, scharfer Chipotle BBQ und Bohnen

HAND HELDS

Rinderhüfte mit Chili-Knoblauchbutter | Schweinefilet mit BBQ Zwiebeln
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- Bun mit Grillgemüse und Ziegenkäse
geräucherte Bratensauce | Fried Catfish | Muscheln überbacken

SPECIAL HAND HELD

Over Night smoked Brisket auf Chili Cheese Kraut

Soulfood No.1

SCHMORTOPF "MARYLAND" MIT RIND, GARNELEN, KÜRBIS, PAPRIKA, SELLERIE & ZWIEBELN

VEGETARIAN SIDES & Sweets

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

VEGAN SIDES

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

For our little KIDD ´s

Pizza Margaritha | Pizza "Virginia" mit Schinken, grünen Bohnen, Mais, Kürbis, Zwiebeln

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

Steakbuffet

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

Samstag 20.09.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

bunt mariniertes Gemüse & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Auberginen mit Salbeihummus (vegan)
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano, Limette, Knoblauch
Geräucherter Wildschweinrücken auf gegrilltem Sellerie
Hähnchenfilet California- mit Garnelen & Avocados
Tatar von hausgebeiztem rote Bete Lachs auf Schwarzbrot

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Hüftsteak vom Rind mit Bärlauch-Harissabutter
Kängurufilet mit Erdnuss und Chili
Hirschgeschnetzeltes mit Bergkräutersauce
Hähnchen in Parmesan-Brotmantel | Entenbrust a l'orange
Schweinefilet mit Cheddar, Speck & Zwiebeln | Salsicao-Brasilianische Grillwurst
Bratensauce | Rahmsauce

Gegrilltes Lachsfilet & Muscheln mediterran

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle | Parmesankartoffeln
Tagliatelle mit Pesto | Blumenkohl mit Tomatenhollandaise gratiniert

VEGAN

Fries | Bratkartoffeln | Grillgemüse | Safraneis

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Spaghetti Bolognese/ Carbonara

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 21.09.2025

VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salat | Saura Käs mit Zwiebla (vegetarisch)
grauchter Fisch mit Meerrettichkrem
Schwäbischer Wurschdsalat
Ochsamaulsalat
Oier mit ´ra Krem druf

FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Schweinsbrota aus em Backrohr | G´schlagene Brotwurscht
Goggeler in Brotbrösel | Mauldascha mit Zwiebla
Lendatöpfe von dr Sau mit Pilz
Schwäbischer Zwiebelrostbrota
Krautkrapfa | saures Leberle
Rahmsoß | Brotasoß

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 emm Rahm

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-