

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 27.10.2025

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 28.10.2025

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 29.10.2025

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 Meerretich & Avocado

Frisches Sushi

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Täschchen vom Rind mit Brie & körnigem Senf

Hähnchen Mexikanisch mit Jalapenos-Käsekruste

Schweinerücken in Speck gepackt | Corn Dogs - Würstl im Maisteig

Pute in Tomaten-Basilikumpanade | Dinkel Maultaschen mit Rindfleisch

Bratensauce | Rahmsauce

Fischfilet im Tempurateig bgebacken

Spinatmaultaschen mit Zander & Lachs und Kräuterrahm

VEGETARISCH

Nudelbonbons mit Gorgonzola, Birne und Rucola | Hausgemachte Spätzle |

Quesadillas mit Paprika, Zwiebel, Käse | Rösti mit Mozzarella, Avocado & Tomate

Kartoffelkroketten | Apfelstrudel mit Vanillesauce

VEGAN

gegrillte Zucchini | Amazing Fries in Maispanade

Kartoffel mit Gemüsefüllung

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Lasagne

Burgerbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 29 €

Donnerstag 30.10.2025

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 31.10.2025

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 €

Buffet auf Schwäbisch

17.30 -20.30 Uhr pro Person 29 €

Samstag Allerheiligen 01.11.2025

VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salat | Tettnanger Käs mit Birnasenf und Radiesle (vegetarisch)
Oiersalat mit Peterle ond Gurka (vegetarisch)
Eglifilet aus em Rauch
Schwäbischer Lumpasalat
Schwäbischs Bröttle

FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Sauerbrota | Grobe Schwäbische Bratwurst
Goggeler in Brotbrösel | Mauldascha mit Oier und Kreiter
Fetza von dr Schweinslende mit Paprikasoß
Schwäbischer Zwiebelrostbrota | Spanferkel uss em Rohr
saures Nierle mit Traubaessig | Schinkanudla
Rahmsoß | Brotasoß

Forellafilet grillt

FEGEDARISCH

Selbergmachte Spatza | Kartoffelhauffa
gstampfte Bodabira | Krautschupfnudla | Brotknedl

FEGANISCH

backene Erdäpfel
Blumakohl iberbacka | Kreiterbohna

EBBES SIASSES

Mohnnudla mit Vanillsoß

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

Buffet auf Schwäbisch

17.30 -20.30 Uhr pro Person 29 €

Sonntag 02.11.2025

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-