

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 10.11.2025

ZÜNFTIG VORNEWEG

Kartoffelsuppe mit bunten Gemüsewürfeln
Salatbuffet (vegetarisch) saures Eingelegtes (vegan)
Kohlrabi-Tofu Carpaccio mit Basilikum und Pinienkernen (vegan)
Obazder auf Kümmelbrot mit Rettich (vegetarisch)
Wildschweinsülze mit gegilltem Kürbis und Pilzen
Schwarzwurst mit Apfel und Kraut
Heringsfilet mit gelber Bete, Gurke und Ruccolamayonnaise

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Minutensteak vom Rind mit Lauchzwiebeln, Salbei und Dijonsenf
Brutzelfleisch mit Zwiebeln | Saitenwürstel
Spanferkel aus dem Rohr mit Weissbiersauce | gegrillter Ziegenkäse mit Speck
Pollo Fino auf Ratatouille | Rindergulasch mit Paprika
Bratensauce, Rahmsauce

Seehecht in Dillbutter gebraten

VEGETARISCH & SÜSS

Hausgemachte Spätzle | Kartoffelknödel | Blumenkohl mit Kräuterhollandaise
gegrillter Ziegenkäse natur | Bandnudeln
Käseomelette mit Tomaten & Pilzen, Spiegelei mit Avocado & Sesam
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

VEAGNE BEILAGEN

Pommes | Marktgemüse | Petersilienkartoffel

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Cevapcici

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 11.11.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Nudelsuppe mit Backerbsen
Anti Pasti & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Crostini mit Paprika & Zwiebeln (vegan)
Briekäse mit Walnüssen und Orangen (vegetarisch)
Lyoner Wurstsalat mit Ei | Fischfilet auf Linsensalat
Wrap mit Hühnchen, Aioli, Oliven, Zucchini, Rucola

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rindergeschnetzeltes mit Austernpilzen & Zwiebeln
Schweinenackensteak mit Bärlauch & Speck | Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln
Putenragout in Petersilien-Senfsauce | Rostbratwürstel
Hähnchen Schnitzel Wiener Art | Teriyaki Hähnchen
Bratensauce | Rahmsauce

gegrilltes Fischfilet auf Asiagemüse

VEGETARISCH & SÜSS

Bratreis | Steinpilz Nudeltäschchen in Spinatrahm | Hausgemachte Spätzle |
Feta gegrillt mit Knoblauch und Kräutern | Pfannkuchen mit Marmelade

VEGAN

Kräutercrepes | Grillkartoffeln | Pommes | Marktgemüse

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.

Schlemmer Grill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Mittwoch 12.11.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Brätknödelsuppe

Salate vom Buffet (vegetarisch) Zucchini mit Limettenhummus (vegetarisch)

Herbst Rolls mit Grillgemüse, Chilicreme, Wildkräutern (vegetarisch)

Tortilla mit Pulled Chicken, BBQ, Zwiebeln

Schwäbischer Wurstsalat | Meeresfrühtecocktail

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Schweinerücken mit Salbei und Schinken

Pute Margarita mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella

Rinder Minutensteak mit Knoblauchgremolata

Hähnchenschnitzel mit Kokospanade Hirschmaultaschen mit Pilzen

Würstchen im Blätterteig

Bratensauce | Rahmsauce

Fischfilet im Tempurateig gebacken

Spinatmaultaschen mit Zander & Lachs und Kräuterrahm

VEGETARISCH & SÜSS

Kartoffel Kroketten | Hausgemachte Spätzle |

Basilikum Tagliatelle | Quesadillas mit Paprika, Zwiebel, Mais, Käse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

VEGAN

Grillgemüse | Twister Pommes | Reis mit Curry, Bananen und Aprikosen

Lauchgemüse

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Lasagne

Burgerbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 29 €

Donnerstag 13.11.2025

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
- Pulled Chicken
- Chicken Nuggets
- Calamares im Backteig
- 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 14.11.2025

APPETIZERS I SALADS

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

HAND HELDS

Rinderhüfte mit Chili-Knoblauchbutter I Schweinefilet mit BBQ Zwiebeln
Spare Ribs mit rauchiger BBQ I Hähnchenfilet Georgia mit rauchigem Cajunrub I
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 I Fried Catfish I 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 I Maisgrit mit Sellerie & Koriander
Pancakes mit Marshmellow Creme , Ahornsirup Bananen-Erdnusscrunch

VEGAN SIDES

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

For our little KIDD ´s

Pizza Margaritha I 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 15.11.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Kresseschaumsuppe | bunt mariniertes Gemüse & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Ziegenkäsemousse (vegetarisch)
gegrillter Fenchel mit Orangen & Grapefruit (vegan)
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano, Limette, Knoblauch
Tnachen von der Maispoularde aus unserem Smoker
Hausgemachtes Sushi | Garnelen mit Knoblauchrelish

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Hüftsteak vom Rind mit Espresso-Pfefferbutter
Lammhüfte mit Knoblauch und Kräutern der Provence
Hirschmedaillons mit Marillen und Basilikum | Salšicao-Brasilianische Grillwurst
Entenbrust Marrakesch mit Röstgewürzen und Dörrobst
Hähnchen in Kürbiskernmantel | Schweinefilet mit Peccorino & Peperonata
Bratensauce | Rahmsauce

Lachs, Dorade & Meeresfrüchte vom Grill

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle | Kartoffelgratin | Kroketten | Tagliatelle
Gnocchi mit Salbeibutter und getrockneten Tomaten | Zucchini mit Ziegenkäse

VEGAN

Crunch Fries | Grillgemüse
Arabischer Reis mit Datteln, Rosinen und Sesam

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 16.11.2025

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-