

# Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

**Montag 29.12.2025**

## 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

Cevapcicci

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 30.12.2025**

**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.



# Silvesterbuffet

**Mittwoch 31.12.2025**

**Geöffnet von 8.00 – 12.30 Uhr**

**17.30 – 22.00 Uhr**

**Buffetzeit Abends 17.30 – 20.30 Uhr  
(AUSGEBUCHT)**

**Siehe Silvester Karte**





# Buffet auf Schwäbisch

17.30 -20.30 Uhr pro Person 29 €

## Neujahr 01.01.2026

### 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 | Bohna mit Traubaessig

### 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-



# Südstaaten BBQ

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 39 €

**Freitag 02.01.2026**

## 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 03.01.2026**

**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  
Trachen 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  
Rehragout mit Lebkuchen-Rotweinsauce | Salsicao-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 04.01.2026**

**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 | Bohna mit Traubaessig

**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-