

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 | Bandnuedeln

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 leergerissen 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)
- Brieckäse mit Walnüssen und Orangen (vegetarisch)
- Lyoner Wurstsalat mit Ei | Fischfilet auf Linsensalat
- Wrap mit Hähnchen, 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 gebrillt 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
Ochsamaulsalad
Oier mit ra Krem druf

FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Schweinsbrota aus em Backrohr | G'schlagene Brotwurscht
Goggeler in Brotbrösel | Mauldascha mit Zwiebla
Lendatöpfle 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 | 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 Margarita | 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

Kresseschaumsüpple

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
Ochsamaulsalad
Oier mit ra Krem druf

FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Schweinsbrota aus em Backrohr | G'schlagene Brotwurscht
Goggeler in Brotbrösel | Mauldascha mit Zwiebla
Lendatöpfle 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-