

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 05.01.2026

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.

Buffet auf Schwäbisch

17.30 - 20.30 Uhr pro Person 29 €

Dreikönig 06.01.2026

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 | saure Nierla
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-

Schlemmer Grill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Mittwoch 07.01.2026

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 | Meeresfrüchtecocktail

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Schweinerücken mit Salbei und Schinken

Pute Margarita mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella

Rinder Minutensteak mit Knoblauchgrämlolata

Hähnchenschnitzel mit Kokospanade Hirschmaultaschen mit Pilzen

Würstchen im Blätterteig

Bratensauce | Rahmsauce

Fischfilet paniert

VEGETARISCH & SÜSS

Kartoffel Kroketten | Hausgemachte Spätzle |

BasilikumTagliatelle | 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 08.01.2026

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 | Focacchia | Chili | Mehrkorn
- DIPS: BBQ | Knoblauch | Süß sauer | Burger Classsic | Chili Cheese | Salsa

BURGER VEGAN ohne Brötchen

- „Ninjago“ Umami Patty | Zuckerschoten Teriyaki | Pilze | Sprossen

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

VEGAN

Pimentiros
 kändierter Maiskolben

Bei Teller, 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 09.01.2026

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 10.01.2026

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 11.01.2026

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 | saure Nierla
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-