

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 02.02.2026

ZÜNFTIG VORNEWEG

Blumenkohl-Lauchsuppe mit Röstzwiebelcroûtons
Salatbuffet (vegetarisch) saures Eingelegtes (vegan)
Linsen, Wurzelgemüse & Radicchio im Winterroll (vegan)
Bergkäse mit Alpenkräutern, Walnussöl & Zitronenbalsamico (vegetarisch)
Gefüllte Eier mit Senf-Dillcreme und Hering | Rauchfleischbrot
Weisswurstsalat mit Radieschen, Gurken, Lauchzwiebeln

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Rinderfetzen mit Zwiebeln und Estragon-Senfbutter
Schweine Halssteak mit Bärlauchpilzen
Schweinshäxle in Kümmel-Schwarzbiersauce | Pollo Fino
Rindergulasch Szegediner Art | Saitenwürstel
Schwäbische Dinnete
Bratensauce, Rahmsauce

Backfisch mit Remoulade

VEGETARISCH & SÜSS

Hausgemachte Spätzle | Pfannenkäse pikant | Semmelknödel
Kohlrabi-Karottenpfanne | Spinat Nudeln
Omelette mit Zwiebeln, Pilzen, Kräutern & Käse
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

VEAGNE BEILAGEN

Pommes | saure Linsen | Blumenkohl überbacken | Bratkartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Älpler Käsmakronen

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 03.02.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Flädlesuppe

Anti Pasti & Salate vom Buffet (vegetarisch)

Crostini mit Auberginen (vegan)

Gefüllte Eier mit Röstzwiebelcreme (vegetarisch)

Wurstsalat Almöhi mit Bergkäse

Wrap mit Pulled Pork, BBQ, Zwiebeln, Bohnen | Fischfilet mit Wasabisahne

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rinder Minutensteak Strindberg, mit Senf & Zwiebeln

Cordon Bleu vom Schwein | Mexikanischer Schweinebraten Al Pastor

Hähnchenstreifen in Waldpilzsauce

Putenbrust mit Tomate und Avocado | Currywurst

Bratensauce | Rahmsauce

gegrilltes Tilapifilet

VEGETARISCH & SÜSS

Paniertes Briekäse mit Preiselbeeren | Polenta

Schlutzkrapfen mit Kürbis | Hausgemachte Spätzle |

Pfannkuchen mit Marmelade

VEGAN

Reis mit Bergkräutern | Grillkartoffeln

Pommes | Marktgemüse | Paprika- Bohnengemüse

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 04.02.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Brätknödelsuppe

Salate vom Buffet & Antipasti (vegetarisch)

Winterroll mit Kürbis, Pilzen & Endivien (vegan)

Cous Cous mit Gemüse & Hüttenkäse (vegetarisch)

Putenbrust Mumbai mit Currysauce und Früchten

Schwäbischer Wurstsalat | Matjes Hausfrauenart mit Apfel & Zwiebel

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Schweinenackensteak mit Chimichurri | gegrillte Bauernbratwurst

Pfannkuchen mit Schinken & Käse | Rinderminutensteak mit Röstzwiebeln

Hähnchenschnitzel im Kerbel-Senfmantel

Maultaschen mit Frischkäse, Spinat & Putenfilet

Bratensauce | Rahmsauce

Seehecht in Zitronensauce

VEGETARISCH & SÜSS

Penne in Basilikumsauce | Hausgemachte Spätzle |

Kartoffelkrapfen | Ziegenkäse mit Zwiebelmarmelade

Apfelstrudel mit Vanillesauce

VEGAN

Grillgemüse | Amazing Fries | Rösti

Rosenkohl mit Liebstöckel & Ingwer

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Chickis

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

Burgerbuffet

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Donnerstag 05.02.2026

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 | Focaccia | Chili
- DIPS: BBQ | Knoblauch | Süßsauer | Burger
 Classic | 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

Piementos
 kandierter Maiskolben

Bei Teller, die nicht leer gegessen 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 06.02.2026

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 07.02.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Hummerschaumsüpple

bunt mariniertes Gemüse & Salate vom Buffet (vegetarisch)

Parmesan Panna Cotta mit Tomatengelee (vegetarisch)

gegrillte Artichocke mit Hibiskus-Hummus (vegan)

Schweinerücken Diabolo mit Jalapeno-Pfeffermarinade

Tataki vom Kalb mit Wasabi-Ingwermarinade

Wurstsalat Gärtnerin Art mit Wurzelgemüsen

Tatar vom Sashimithun & Garnelen auf Knoblauchcrostini

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Hüftsteak vom Rind mit Chili-Limettenbutter | Putenfilet mit Gorgonzolasauce

Kängurufilet mit Erdnuss-Chili Dip | Entenbrust mit Orangen-Mangorelish

Hähnchen im Tomaten-Petersiliemantel | Saltim Bocca vom Schweinefilet

Salsicao-Brasilianische Grillwurst | Hirschragout in Rotwein-Schokoladensauce

Bratensauce | Rahmsauce

Lachsfilet mit Basilikum

VEGETARISCH

Brotknödel | hausgemachte Spätzle

Hausgemachte Herzoginkartoffeln mit Steinpilzen

VEGAN

Salbei-Tomatentagliatelle | Crunch Fries | Kartoffel Wedges | Grillgemüse

Jackfruit -Linsen Dal | gegrillte Paprika & Pimientos

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Farfalle in Schinken-Sahnesauce

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 08.02.2026

VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salat | Saura Käs mit Zwiebla (vegetarisch)
grauchter Fisch mit Meerrettichkrem
Schwäbischer Wurschdsalat
Ochsumaulsalad
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-