

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 09.02.2026

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 10.02.2026

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 11.02.2026

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 12.02.2026

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 13.02.2026

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 14.02.2026

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 15.02.2026

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-