

# Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

**Montag 16.02.2026**

## 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 17.02.2026

## 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.

# Aschermittwochs Buffet

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

**Mittwoch 18.02.2026**

## ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Kürbiscremesuppe

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 Röstzwiebel | Filetstreifen von Schwein & Pute in Pilzsauce

Rinderminutensteak mit Röstzwiebeln | Hähnchenschnitzel im Kerbel-Senfmantel

Bratensauce | Rahmsauce

Lachsfilet mit Basilikum

Zanderfilet in Petersiliensauce | Garnelenspieß mit Knoblauchdip

## VEGETARISCH & SÜSS

Kässpätzle | Hausgemachte Spätzle |

Brieckäse im Pfännle mediterran |

schwarze Tagliatelle in Hummerbuttersauce |

Maultaschen abgeschmelzt | Krautkrapfen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

## VEGAN

Grillgemüse | Pommes | Rösti mit Avocado und Tomate

Herzoginkartoffel | Karottengemüse

## FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Fischstäbchen mit Reisnudeln

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

# Burgerbuffet

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

**Donnerstag 19.02.2026**

**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 20.02.2026**

## 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 21.02.2026**

## 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 Rind 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 | Saltimbocca 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 22.02.2026

## 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-