

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 & Radiccio 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

Äpler 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

Panierter Brikäse 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 €
Auskuhft 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 |
Brikäse 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 Reismudeln

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 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 | Süß sauer | Burger
 Classic | Chili Cheese | Salsa

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

BURGER VEGAN ohne Brötchen

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

VEGAN

Piementos
 kandierter 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 20.02.2026

APPETIZERS I SALADS

Kürbiscremesoup I SIDE SALADS (vegetarisch) I Tomaten Salsa auf Knoblauchbrot (vegan)
Schweinefilet aus dem Smoker mit gegrillten Pilzen I Lachs New Orleans mit Mango-Chili
Texas Taco mit Beef, Zwiebeln, scharfer Chipotle BBQ und Bohnen

HAND HELDS

Rinderhüfte mit Chili-Knoblauchbutter I Schweinefilet mit BBQ Zwiebeln
Spare Ribs mit rauchiger BBQ I Hähnchenfilet Georgia mit rauchigem Cajunrub I
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 I Fried Catfish I 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 I Maisgrit mit Sellerie & Koriander
Pancakes mit Marshmellow Creme , Ahornsirup Bananen-Erdnusscrunch

VEGAN SIDES

Süßkartoffel Fries I Grillgemüse Alabama- mit Kürbis, Wirsing, Sellerie, Zwiebel & Zucchini
Potato Dippers I Gemüse "Richmond" Mais, Bohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebel

For our little KIDD ´s

Pizza Margaritha I 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

Hummerschaumsuppe
bunt mariniertes Gemüse & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Parmesan Panna Cotta mit Tomatengelee (vegetarisch)
gegrillte Artichoke 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
Känguruflet 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 22.02.2026

VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salat | Saura Käs mit Zwiebla (vegetarisch)
grauchter Fisch mit Meerrettichkrem
Schwäbischer Wurschdsalat
Ochsamaulsalat
Oier mit ´ra Krem druf

FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Schweinsbrota aus em Backrohr | G´schlagene Brotwurscht
Goggeler in Brotbrösel | Mauldascha mit Zwiebla
Lendatöpfe 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-