

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 16.03.2026

ZÜNFTIG VORNEWEG

Flädlesuppe

Salatbuffet (vegetarisch) saures Eingelegtes (vegan)

Frühlingsrolle mit Gemüse und Reis (vegan)

Obazdr auf Wurzelbrot (vegetarisch) Frittierte Eier auf gelbem Beetesalat (vegetarisch)

Gerauchter Wurstsalat mit Bergkäse | Rindfleisch Diabolo

Brathering auf Pumpernickel mit Dillcreme

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Rinderfetzen in Portweinsauce

Ungarisches Schweine Schnitzel mit Paprikasauce

Putenschmorbraten | Pollo Fino

Schweinesteak Holzfäller Art

Bauernbratwurst | Schwäbische Dinnete

Bratensauce , Rahmsauce

Fischertopf

VEGETARISCH & SÜSS

Hausgemachte Spätzle | Serviettenknödel

Schlutzkrapfen in Bärlauchbutter

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

VEAGNE BEILAGEN

Pommes | Rotkraut | Frühlingsgemüse gedünstet | Thymiankartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Fleischküchle mit Butternudeln

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 17.03.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons
Anti Pasti & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Tabouleh-Libanesicher Petersiliensalat (vegan)
Ei mit Paprikacreme (vegetarisch)
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler
Wrap mit Pute und grünem Spargel | gebratenes Fischfilet auf Gemüsebett

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rindfleischfeischfetzen Beijing | Gebackene Weisswurst
Schweinerücken mit Rauchfleisch und Almkäse
Schweinebraten mit Honig Senfkruste
Putengeschnetzeltes mit Spargel | Hähnchen in Curry-Kokospanade
Bratensauce | Rahmsauce

Zanderfilet vom Grill

VEGETARISCH & SÜSS

Fetapfännle mediterran | Herzoginkartoffeln
Buntes Rahmgemüse | Hausgemachte Spätzle |
Pfannkuchen mit Marmelade

VEGAN

Bratnudeln mit Lauch und Paprika | Salzkartoffeln | Pommes
Grillgemüse | Frühlingsreis

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Cornflake Putennuggets

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 18.03.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Brätknödelsuppe
Salate vom Buffet & Antipasti (vegetarisch)
Wrap mit Tomatenhummus, Jackfruit und Edamame (vegan)
Hirtensalat mit Knoblauchbrot (vegetarisch)
Hähnchenbrust auf Chioggiabeete | Gegrilltes Fischfilet asiatisch
Schwäbischer Wurstsalat

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Pinchos Morunos- Maurische Schweinefleischspieße
Schweinerücken mit Pilzen | Rinderminutensteak mit Salsa
Hähnchen im Parmesanmantel | Putenfilet mit BBQ Glasur
Lasagne mit Rindfleisch | Würstelspieß
Bratensauce | Rahmsauce

Seehecht vom Grill

VEGETARISCH & SÜSS

Geschmorte Zucchini mit Feta | Hausgemachte Spätzle |
Spanische Kartoffeltortilla | Tagliatelle mit Basilikumpesto
Apfelstrudel mit Vanillesauce

VEGAN

Pisto -Andalusische Gemüsepfanne | Grillkartoffeln
Mediterraner Fenchelreis | Brokkoli naturell

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Panierte Fischknusperlis

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 19.03.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Burgertoppings wie z.B. Zwiebeln | Jalapenos | verschiedene Dips | Tomaten
 Gurken | Sandwichgurken | Kresse | Sprossen | Blattsalate
 Coleslaw | Tomaten Caprese | Bratnudelsalat Shanghai | Chicken Rice Bowl (vegetarisch)
 verschiedenen Gemüsesticks mit Frischkäse und Hummus | Salatbuffet

BURGER BEEF, WILD & CHICKEN

- „Schwabenstreich“ Rinderpatty | Kässpätzle
Kraut | Schmorzwiebeln | Donautaler
- „Calabrese“ Rinderpatty | Aubergine | Pilze
Peccorinocreme | Knusperruccola
- „BEAST“ Hackfleischpatty | Bacon |
Pulled Pork | Zwiebeln | Beastsauce
- „Hanoi“ Patty vom Schwein | Schweinebauch
Asia Cole Slaw, Srirachamayo, Sprossen
- „Bora Bora“ gegrillte Hähnchenbrust | Papaya
Mango-Chilidip
- „New York“ Lachspatty | Garnelen |
Chicoree | Cesars Dip
- „Hamburger“ „Cheeseburger“
- „fried egg Burger“
- **BUNS:** 46er Homebun | Sesam |
Laugen | Mediterran
- **DIPS:** BBQ | Knoblauch | Süß sauer | Burger
Classsic | 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

- „WOW“ Shitake Patty | Goma Wagama
Tomaten | Aioli

VEGAN

Piementos
 kandierter Maiskolben

Bei Tellern, 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 20.03.2026

APPETIZERS I SALADS

SIDE SALADS (vegetarisch) Tomaten Salsa auf Knoblauchbrot (vegan)
Corn Chowder- Kartoffel-Maissuppe | Smoked Turkey mit Jalapeno-Paprikatapenade
Tacowrap mit Rind, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Red Pepper Jam
Garnelen auf gegrilltem Sellerie | Lachs New Orleans mit Mango-Chili

HAND HELDS

Rinderhüfte mit Kaffee-Wiskybutter | Schweinefilet mit BBQ Zwiebeln
Spare Ribs mit rauchiger BBQ | Hähnchenfilet Georgia mit rauchigem Cajunrub |
BBQ Belly- Grillbauch aus unserem Smoker mit Grillbestiensauce No.1
Savannah Burger - 29er Bun mit Pulled Chicken, Zwiebeln, Süßkartoffelcrème
geräucherte Bratensauce | gegrillter Catfish mit Zwiebeln und Meeresfrüchten

SPECIAL HAND HELD

Over Night smoked Brisket auf Chili Cheese Kraut

Soulfood No.1

JAMBALAYA SÜEDSTAATEN REISPFANNE MIT HUHN UND GARNELEN

VEGETARIAN SIDES & Sweets

Ofenkartoffel mit Sourcreme | Maisgrit mit Sellerie | Charlotte Burger- 29er Bun mit Avocado,
Tomate und Chilibohnen | Pancakes mit Marshmellow Creme & Bananen-Erdnusscrunch

VEGAN SIDES

Süßkartoffel Fries | Gemüse "Beaufort" Mais, Bohnen, Paprika, Sellerie, Zwiebel | Potato Dippers
Collard Green- Geschmorter Wirsing & Spinat | Bandnudeln mit Knoblauch, Chili und Kräutern

For our little KIDD's

Pizza „Margaritha“ | Pizza "Texas" mit Bacon, Chilibeans, Zwiebeln, Jalapenos

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €

Steakbuffet

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

Samstag 21.03.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Spargelcremesuppe
bunt mariniertes Gemüse & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Schafskäse mit Erdbeeren & grünem Pfeffer (-vegetarisch)
Baba Ganoush mit frisch gebackenem Fladenbrot (vegan)
geräucherte Entenbrust mit Heidelbeer-Zwiebelrelish
Kalbstafelspitz mit Meerrettichcreme auf Zucchini-salat
Wurstsalat Pustzastyle, mit Paprika | Sushi Frühlingsrollen

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Hüftsteak vom Rind mit Whiskybutter | geschmorte Kalbskeule in Grauburgundersauce
Putenstreifen mit Austernpilzen und Honig-Senfsauce
Schweinerückensteak mit grünem Spargel und Sauce Hollandaise
Hähnchenschnitzel im BBQ-Chipsmantel | Karamelisiertes Schweinefilet Vietnamesisch
Streifen von Hirsch und Känguru in Pflaumen-Bärlauchsauce
Bratensauce | Rahmsauce
Lachs und Eglifilet vom Grill

VEGETARISCH

Kartoffelgratin | hausgemachte Spätzle | Tagliatelle mit frischen Gartenkräutern

VEGAN

Pommes | Ingwer- Jasminreis | Rosmarin Kartoffeln |
Grillgemüse | Frühlingsgemüse

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Spaghetti mit Tomatensauce/ Pilz-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 22.03.2026

VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salat | Saura Käs mit Zwiebla (vegetarisch)
grauchter Fisch mit Meerrettichkrem
Schwäbischer Wurschdsalat
Ochsamaulsalat Schwäbischs Brettle
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 | Tiergärtler Käs-Speckknedel
Schwäbischer Zwiebelrostbrota
Krautkrapfa | saures Leberle
Rahmsoß | Brotasoß

Zander em a guta Toig backa

FEGEDARISCH

Selbergmachte Spatza | Mauldascha mit Gmias | Krautkrapfa
gstampfte Bodabira | Bärlauch Käsknöpfle |

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-