

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 13.07.2026

ZÜNFTIG VORNEWEG

saures Eingelegtes | Salzradi (vegan) | Salatbuffet (vegetarisch)
Eier mit Meerrettich-Senfcreme (vegetarisch)
Brotzeitplatte mit Rauchfleisch, Speck, Wurzen, Bergkäs
Schmalzbrot garniert, Frischkäsebrötchen garniert
Leberkässalat mit süßem Senfdressing
gerauchter Zander

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Rinder Minutensteak mit Senfzwiebeln | Pollo Fino
Geschmorter Schweinebauch aus dem Ofen
Putenfetzen mit Bärlauchsauce | gegrillte Bauernbratwurst
Schweinerücken mit Schinken und Tomaten-Hollandaise
Bratensauce, Rahmsauce

Fischertopf

VEGETARISCH & SÜSS

geschmolzener Bergkäs auf Bauernbrot | Kartoffelhaufen mit Käse
hausgemachte Spätzle | Nudeln
Steinpilztäschchen mit Bärlauchsauce
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

VEAGNE BEILAGEN

Kohlrabischnitzel | Pommes | Bohnen mit Gartenkräutern & Schalotten
Trio von Mairübchen, Karotte und Bete

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Cevapcici mit Nudeln

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 14.07.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Briekäse mit Oliven und Knoblauchmarinade (vegetarisch)
Currypfannkuchen mit Huhn, Spinat, Frischkäse, Sprossen
Rindfleisch mit gegrillten Pilzen
Elsässer Wurstsalat | Fischhappen

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rinderstreifen Toskana | Putengeschnetzeltes mit Spargel
Schweinerücken mit Ananas, Schinken und Käse
Hirschmedaillon mit Preiselbeeren | Currywurst
Paniertes Hähnchenschnitzel | Schweinenackensteak mit Paprika
Rahmsauce | Bratensauce
Tilapiafilet im Zitronenbackteig

VEGETARISCH & SÜSS

Blätterteigtaschen mit Käse und Brokkoli
Hausgemachte Spätzle | Twister Pommes | Kurkuma-Ingwerreis
Tagliatelle mit Basilikumpesto | Parmesankartoffel
Pfannkuchen mit Marmelade

VEGAN

Frühlingsgemüse | gegrillte Melanzane-Aubergine

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 15.07.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Frühlingsrolle mit Grillgemüse & Räuchertofu(vegan)
Zucchini mit Kichererbsencreme (vegan)
Matjesfilet auf Ei mit Garnelencreme
Hähnchenfilet mit Papaya, Mango und Currysauce
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Hähnchenpieß mit Mozzarella und Tomate | Würstchen im Blätterteig
Schweineschnitzel in Whisky BBQ Sauce | Lasagne mit Rindfleisch
Rinderminutensteak mit Sardellen-Kapernbutter
Putenschnitzel in Senf-Petersilienpanade | Brutzelfleisch vom Schwein
Bratensauce | Rahmsauce

Seehecht vom Grill

VEGETARISCH & SÜSS

Hausgemachte Spätzle | Tagliatelle Verdi mit Spargel, Spinat & Bärlauch
Rösti mit Avocado-Sauerrahmcreme
Apfelstrudel mit Vanillesauce

VEGAN

Kartoffeln mit Himalayasalz & Chili | Pustzareis | 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 16.07.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

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

BURGER BEEF, WILD & CHICKEN

- "Schwabenstreich" Rinderpatty | Kässpätzle
Kraut | Schmorzwiebeln | Donautaler
- "Calabrese" Rinderpatty | Aubergine | Pilze
Peccorinocreme | Knusperruccola
- "El Paso" Rinderpatty | Avodaocreme |
Nachos | Jalapenos | Zwiebel | Cheddar
- "Halali" Wildpatty | Karamellapfel |
Heidelbeer-Zwiebelrelish
- "Hanoi" Patty vom Schwein | Schweinebauch
Asia Cole Slaw | Srirachamayo | Sprossen
- "Bora Bora" gegrillte Hähnchenbrust |
Papaya | Mango-Chilidip
- "New York" Lachspatty | Garnelen |
Chicoree | Cesars Dip
- "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 17.07.2026

APPETIZERS I SALADS

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

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, Süßkartoffelcreme
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 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.

Steakbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 39 €

Samstag 18.07.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Schafskäse mit Erdbeeren & grünem Pfeffer (vegetarisch)
Gegrillter Spargel mit Agaven-Senfmarinade (vegan)
Sashimi Thun Carpaccio | gesmokte Truthahnbrust mit Mississippi BBQ Zwiebeln
Kalbstafelspitz mit Knoblauchcreme und Garnelen
Wurstsalat mit Bergkäse, Salami und Lauchzwiebeln

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Hüftsteak vom Rind mit Chili-Kurkumabutter
Entenbrust a l' Orange | geschmorte Lammkeule
Putenfilet mit Spargel & Kapern | Hähnchenschnitzel im Nacho-Käsemantel
Schweinefilet im Speckmantel | Kängurufilet mit Erdnuss-Chiliglasur
Bratensauce | Rahmsauce

schwarze Giganti mit Lachs und Zitronensauce
Lachsfilet mit frischem Dill und Ingwer

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle | Rösti mit Pilzen | Tagliatelle
Schupfnudeln mit Lauch, getrockneten Tomaten und Kräutern

VEGAN

Pommes | 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 19.07.2026

VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salat | Saura Käs mit Zwiebla (vegetarisch)
grauchter Fisch mit Meerrettichkrem
Schwäbischs Brettle
Ochsamaulsalad
Oier mit ´ra Krem druf

FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Schweinsbrota aus em Backrohr | G´schlagene Brotwurscht
Goggeler in Brotbrösel | Mauldaschä mit Zwiebeln
Lendatöpfle von dr Sau mit Pilz | Tiergärtler Käs-Speckknedel
Schwäbischer Zwiebelrostbrota
saure Läebr
Pilzrahmsoß | Bratensoß

Zander em a guta Toig backa

FEGEDARISCH

Bärlauch Käsknöpfle | Selbergmachte Spatza |
gstampfte Bodabira | Krautkrapfa |

FEGANISCH

Gmias vom Jahr
Backene Bodabira | 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-Grill