

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 20.07.2026

ZÜNFTIG VORNEWEG

saures Eingelegtes | Blätterteigkissen mit Spinat und Tomaten (vegan)
Salatbuffet (vegetarisch)
Ei mit Heringsalat | Weisswurstsalat
Tettnanger Käse mit Birne und grünem Pfeffer
Rauchfleisch und Bergkkäseelen
Rindfleisch Kreta Style

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Rinder Minutensteak mit Knoblauchbutter
Geschmorter Schweinebauch mit Kümmel-Senfglasur
Schaschlik Putenspieß | Gebackene Hähnchenschenkel
Schweinenackensteak Holzfällerart
Leberkäs mit Spiegelei | Pinsa Dinnete
Bratensauce, Rahmsauce

Paniertes Fischfilet mit Remoulade

VEGETARISCH & SÜSS

gebackener Brikäse mit Preiselbeeren | Kartoffelkrapfen
hausgemachte Spätzle | Teigtäschle mit Käsesauce
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

VEAGNE BEILAGEN

Pommes | Blumenkohl Nuggets
Paprika-Brokkoligemüse | Kräuterreis | Kräutersauce

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Fleischküchle in Rahmsauce

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 21.07.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Mozzarella Tiergarten mit Gurke und Tomate (vegetarisch)
Avocadohummus mit Gemüse- und Brotsticks (vegan)
Wrap mit Lamm, Oliven, Knoblauchsauce und Wildkräutern
Schweinsbraten mit Meerrettich-Senf und Gurkenrelish
Wurstsalat mit grünem Pfeffer, Paprika & Zwiebeln
Meeeresfrüchtecocktail

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rinderminutensteak mit Parmesan und Knusperrucola
Schweinerücken in Kerbel-Senfsauce | Hirschfetzen in Preiselbeersauce
Putensteak mit rauchigem Rub | Cordon Bleu vom Schwein
Schwäbische Bauernbratwurst
Rahmsauce | Bratensauce

gegrilltes Eglifilet

VEGETARISCH & SÜSS

Bergkäsemuffin | Hausgemachte Spätzle | Moussaka
Kroketten | Serviettenknödel | Tagliatelle mit Basilikumpesto
Pfannkuchen mit Marmelade

VEGAN

Sommer-Rosenkohl mit Ingwer und Zitronengras | Grillgemüse | Kräutersauce

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Cevapcici auf Nudelreis

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 22.07.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Wassermelonensalat mit Basilikum und Wildkräutern (vegan)
Bunte Sommerrollen mit Jackfruit (vegan)
gerauchtes Zanderfilet auf Senfgurken-Dilldip
Wrap mit BBQ Rindfleisch, Zwiebeln, Bohnen, Salat
Tranchen von der Putenbrust mit Grillpilzen
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwursträdle

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Yakitorispieß vom Huhn | Schweinerücken mit Röstihaube
Rinderminutensteak mit Habanerobutter | Paniertes Hähnchenschnitzel
Schweinebraten End Grilled mit Beastsauce | Landjägerspieß
Bratensauce | Rahmsauce

gegrilltes Felchenfilet

VEGETARISCH & SÜSS

Hausgemachte Spätzle | Panierte Emmentaler mit Preiselbeeren
Nudeltäschchen mit Pilzen und Basilikum | Kartoffeltaler
Gocchi mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Lauch
Apfelstrudel mit Vanillesauce

VEGAN

Grillgemüse | Curryreis | Pommes | Asia Bratnudeln | Kräutersauce

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

Burgerbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 29 €

Donnerstag 23.07.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Burgertoppings wie z.B. Zwiebeln | Jalapenos | verschiedene Dips | Tomaten Gurken | Sandwichgurken | Kresse | Sprossen | Blattsalate | Coleslaw | Tomaten Caprese
Japanischer Bratnudelsalat (vegan) | Griechischer Salat | Thunfischsalat
Salatbuffet | Gemüsesticks mit Frischkäse und Hummus (vegetarisch)

BURGER BEEF, WILD & CHICKEN

- "Django" Rinderpatty | Paprika | Salsa | Zwiebel | Cheddar
- "Almöhi" Rinderpatty | Rösti | Emmentaler | Zwiebeln
- "Häberle" Patty vom Schwein | Käsespätzle | Blaukraut | Emmentaler
- "Roar" Wildpatty | Gorgonzola | Heidelbeer- Zwiebelrelish | Birne
- "Chicki Ricki" pulled Chicken | Zwiebeln | Rucola | Dry Tomato | Parmesan Mayo
- "Hanse" Fischpatty | Garnelen-Gurkencreme
- "Cheeseburger" "fried egg Burger"
- BUNS: Sesam | Laugen | Mediterran | Spinat-Ingwer
- DIPS: BBQ | Knoblauch | Süß sauer | Burger Classic | Chili Cheese | Salsa

FLEISCH & FISCH

- **!!SPECIAL US BBQ Plate**
Belly Grillbeast (Grillbauch),
California Chicken
Burning Duck, Spare Ribs !!
- crosser Bacon
- Pulled Pork
- Chicken Nuggets
- Garnelen im Backteig
- Speckbohnen

VEGETARISCH

Maccaroni and Cheese
Süßkartoffel Wedges
Crunch Fries
Grilltomaten mit Käse

BURGER VEGAN ohne Brötchen

- "NO" Linsenpatty | Pak Choi | Asia-Currysauce

VEGAN

Piementos
Protein Cakes
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 24.07.2026

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 25.07.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Ziegenkäsemousse auf Zucchini (vegetarisch)
Dürrium mit Baba Ganoush, Datteln, Rotkraut und Birnen (vegan)
Curry-Sesamlachs mit marinierter Sprossen und Glasnudeln
Tranchen vom Schweinefilet Diabolo
Kalbfleisch Milano mit Parmesan, Rucolamarinade

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Hüftsteak vom Rind mit Kubabutter | geschmorte Lammkeule
Shanghai Entenbrust mit Mango-Koriander Glasur
Schweinefilet geschnetzeltes Züricher Art | Salsiccao - Brasilianische Grillwurst
Hähnchenschnitzel im Parmesanmantel
Hirschmedaillon mit Kirschen und Tonkabohne
Bratensauce | Rahmsauce

Gratinierte Grünschalmuscheln
Barramundi und Lachs mit Zitronengras

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle | Polentataler | Kartoffelgratin

VEGAN

Rösti | Pommes | Grillgemüse | Sommergemüse in Zitronensauce

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Nudelaufbau mit Erbsen, Spinat, Tomaten und Käse

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 26.07.2026

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