

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 28.09.2026

ZÜNFTIG VORNEWEG

Brätspätzelsuppe

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet | Ei mit Paprika & Currycreme (vegetarisch)

Hirtenkäse mit Oliven, Gurken, getrockneten Tomaten (vegetarisch)

Gelbe Bete Carpaccio mit Kernen und Himbeer-Walnüssdressing (vegan)

Matjesfilet mit Äpfeln, Zwiebeln und Kapernsauce

Rindfleisch mit Zwiebelmarinade | Schwäbischer Lumpensalat

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Leberspätzlegröstel mit Ei, Zwiebeln & Petersilie | Speckknödel

Rinderfetzen in Budapester Paprikasauce | Leberkäs mit Spiegei

Geschmorter Schweinebauch mit Kümmel-Senfglasur

Putenmedaillon in Gelbwurz-Bergkräutersauce | gegrillte Bauernbratwurst

Backhendl aus der Keule | Schweine-Halssteak mit Bärlauch

Bratensauce | Rahmsauce

Frische Miesmuscheln in würzigem Kräutersud | Fischfilet mit Kräuterkruste

VEGETARISCH & SÜSS

Raclettebröt mit Lauchzwiebel und Nüssen | hausgemachte Spätzle | Bandnudeln

Nudeltäschchen Tartufo mit Pilzrahm

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Zwetschgenröster, eingelegte Rosinen

VEAGNE BEILAGEN

gegrillter Rosenkohl, Ringelbete & Gelbe Karotten

Wirsing-Lauchgemüse | Kartoffelwedges | Kräuterrahmsauce

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Fleischküchle und Pommes

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 29.09.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER | SUPPE

Blumenkohlcremesuppe mit Brotcroûtons und Walnüssen
Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet | Klosterkäse mit Birnen-Balsamico (vegetarisch)
Eiersalat mit Gurke und Kapern (vegetarisch)
Dattel-Nussdip mit Gemüse- und Brotsticks (vegan)
Wrap Italia mit Hähnchenfilet, getr. Tomaten, Ruccola, Oliven
Fischfilet mit Wasabicreme | Tranchen vom Schweinerücken mit BBQ Bohnen & Zwiebeln

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rinder-Minutensteak mit gegrillten Pilzen | Streifen vom Putenfilet in Curry-Kokossauce
Schweinenackensteak mit Majoranzwiebeln | Hähnchenschnitzel in Kürbiskernpanade
Toast Winzer Art mit Schinken, Käse und glasierten Trauben
Hirschragout in schwarzer Johannisbeersauce | Gyros vom Kalb
Rahmsauce | Bratensauce

Tilapiafilet vom Grill mit Dill und Kalamansi

VEGETARISCH & SÜSS

Hausgemachte Spätzle | Kartoffelknödel mit Brotgröstel
Kürbis-Nudeltäschchen in Schnittlauchrahm | gegrillter Ziegenkäse mit Pinienhonig
Pfannkuchen mit Marmelade & Nutella

VEGAN

Blumenkohl & Brokkoli gedünstet | Kürbis, Paprika & Zucchini gegrillt
Reis mit Ingwer, Knoblauch und Chili | Steakhouse Fries | Tomatensauce

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Spaghetti Bolognese

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 30.09.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER | SUPPE

Nudelsuppe, Brätknödel & Gemüsestreifen
Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Vietnamesische Herbströllchen mit Kürbis, Spitzkohl, Tofu, Black Garlic (vegetarisch)
Schweinerücken mit Meerrettichcreme und Lauchsalat
Hähnchen mit Ananas und Papaya mit Pfeffermarinade
Wrap mit Kalb, Zaziki, Gurke und Kresse

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Satéspeiß vom Schwein in Erdnuss-Chilisauce | Putenmedaillon mit Guacamole
Rinderminutensteak mit milden Pimientos und Grillpfeffer
Hähnchenstreifen in Austernpilzsauce | Currywurst | Currywurstsauce
Hähnchenbrust auf Toast mit Basilikumhollandaise überbacken
Bratensauce | Rahmsauce
gegrilltes Wahoofilet mit Limetten-Knoblaucharomen

VEGETARISCH & SÜSS

Hausgemachte Spätzle | Kartoffelkrapfen | Tagliatelle | Tomatenreis
Quesadilla mit Jackfruit, Mais, Bohnen und Cheddar
Apfelstrudel mit Vanillesauce

VEGAN

Zucchini-Paprikagemüse | Grillkartoffeln mit Bärlauchschmand
Pommes | Edamame mit Sesam und Chiliflocken

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Cornflake Chicken Krusties

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 01.10.2026

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 mit Dip
Burning Duck, Spare Ribs !!
- crosser Bacon
- Pulled Pork
- Chicken Nuggets
- Garnelen im Backteig

VEGETARISCH

Maccaroni and Cheese
Süßkartoffel Wedges
Crunch Fries
Grilltomaten mit Käse
Gegrillte Bohnen

BURGER VEGAN ohne Brötchen

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

VEGAN

Enchilladas mit schwarzen
Bohnen und Zucchini
Pimientos | 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 02.10.2026

APPETIZERS I SALADS I SOUP

Kürbissuppe mit Orgeano und Kreuzkümmel

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 |

Leicht scharfe Bratwurst mit Kreole Sauce

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 | Kreole BBQ Sauce

gegrillter Catfish mit Zwiebeln und Meeresfrüchten

SPECIAL HAND HELD

Over Night smoked Brisket auf Chili Cheese Kraut

VEGETARIAN SIDES & Sweets

Ofenkartoffel mit Sourcreme | 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 Alabama BBQ Rice | Kürbis-Kartoffelstampf

For our little KIDD's

Texas Burrito

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 €

Samstag (Feiertag) 03.10.2026

VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salat | Saura Käs mit Zwiebla (vegetarisch)
Schwarzwurschdbruschedda
Schwäbisches Schinkabrettle
Ochsamaulsalad | Oier agmacht
Klosterkäs mit Birnasenf krem

FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Kalbsbrota mit Rieslingsoß | Baurabrotwurst | Linsa mit Soitawürschdle
Goggeler in Brotbrösel | Maultascha mit Oi ond Kreiter
Filet von dr Sau em Speck | Tiergärtler Käs-Speckknedel
Schwäbischer Zwiebelrostbrota | Schinkanudla
saure Nierä
Pilzrahmsoß | Bratensoß
Forellafilet vom hoisa Grill

FEGEDARISCH

Käsknöpfe | Selbergmachte Spatza | Kroketta
Krautschupfnudla | Griene Maultascha ohne Floisch

FEGANISCH

Kohlräblegmias | Grillts Gmias | Backene Bodabira |

EBBES SIASSES

Epfelkiachle mit Vanillsoß

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 04.10.2026

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 | Mauldascha 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 | Maultascha mit Gmias

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