

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 12.10.2026

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 13.10.2026

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 14.10.2026

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 15.10.2026

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 16.10.2026

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.

Steakbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 39 €

Samstag 17.10.2026

ANTIPASTI | SALATE | VESPER | SUPPE

Brokkoli-Lauchcremesuppe
Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Ziegenkäsemousse auf Zucchini (vegetarisch)
Dürrum 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-Korianderglasur
Schweinefiletgeschnetztes Züricher Art | Rostbratwürstel auf Kraut
Hähnchenschnitzel im Parmesanmantel | Sauerbraten vom Rind
Hirschmedaillon mit Kirschen und Tonkabohne
Bratensauce | Rahmsauce

Muscheltopf mediterran | Barramundi und Lachs mit Basilikum

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle | Serviettenknödel

VEGAN

Pommes | Grillgemüse | Bratnudeln mit Gemüse |
Patata Bravas mit rauchigem Knoblauchdip | Tagliatelle aglio olio

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Lasagne

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 18.10.2026

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 Käsknöpfe | 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