



# Grillwochen im Juli & August 2025

## BBQ Pulled Pork Burger



SAFTIG GESMOKTER SCHWEINSKAMM

MIT BBQ-SOßE, KRAUTSALAT, ESSIGGURKEN, RÖSTZWIEBELN UND POMMES FRITES

23,-

## Hängespieß vom Schweinefilet

MIT PIMIENTOS DE PADRÓN / GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN

CURRY-SOßE, WÜRZIGE KARTOFFELECKEN UND BUNTEM SALATTELLER

28,-

## BBQ BEEF

ZWEI SCHEIBEN VOM SAFTIG GESMOKTEN RENCHÄLER WEIDERIND BUGBLATT

MIT BRATENSOßE, KRÄUTERBUTTER, BUNTEM GEMÜSE DAZU WÜRZIGE KARTOFFELECKEN



29,-

## Tagliata di manzo

DÜNN AUFGESCHNITTENES RUMPSTEAK MEDIUM RARE

PARMESAN / RUCOLA / OLIVENÖL / GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN

TRÜFFELMAYONNAISE DAZU ROSMARINKARTOFFELN

35,-

## Steaks & Wurst vom Plancha Grill

<b>Putenbrust-Steaks</b>	EIWEISSEICH UND MAGER	REGIONALE AUFZUCHT	200G	25,-
			300G	29,-
<b>Rumpsteak</b>	VOM RINDERRÜCKEN	RENCHÄLER WEIDERIND	250G	34,-
<b>Rinderfilet-Steaks</b>	EDEL UND ZART	RENCHÄLER WEIDERIND	200G	39,-
			300G	44,-
<b>Wildschwein-bratwürste</b>	ZÜNFTIG UND ECHT	HEIMISCHE JAGD	180G	24,-
			240G	28,-
<b>Rehnüsschen-Steaks</b>	SCHWARZWALD PUR	HEIMISCHE JAGD	200G	39,-
			300G	44,-

Garpunkt beim Rind & Wild nach Wunsch: RARE – MEDIUM – WELL DONE

mit Bratensoße & Kräuterbutter

buntem Salatteller und Pommes frites