

Grillwochen im Juli & August 2026

BBQ Pulled Pork Brioche Burger

SAFTIG GESMOKTER SCHWEINSKAMM
 MIT BBQ-SOÛE, KRAUTSALAT, ESSIGGURKEN, RÖSTZIEBELN UND POMMES FRITES

25,-

BBQ BEEF

ZWEI SCHEIBEN VOM SAFTIG GESMOKTEN RENCHTÄLER WEIDERIND BUGBLATT
 MIT BRATENSOÛE, KRÄUTERBUTTER, BUNTEM GEMÜSE DAZU WÜRZIGE KARTOFFELECKEN

29,-

Spieß vom Halloumi Grillkäse Vegetarisch

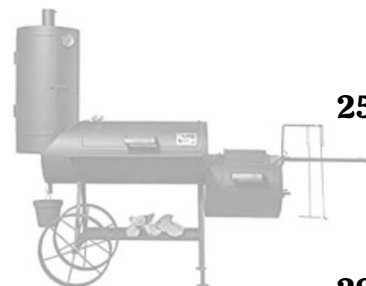
MIT PAPRIKA UND KIRSCHTOMATEN,
 WÜRZIGE KARTOFFELECKEN MIT CURRY-SOÛE UND BUNTEM SALATTELLER

26,-

Tagliata di manzo CHEF'S CHOICE

DÜNN AUFGESCHNITTENES RUMPSTEAK MEDIUM RARE
 PARMESAN / RUCOLA / OLIVENÖL / GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN
 TRÜFFELMAYONNAISE DAZU ROSMARINKARTOFFELN

36,-



Steaks & Wurst vom Plancha Grill

Putenbrust-Steaks	EIWEIßREICH UND MAGER REGIONALE AUFGZUCHT	200G	26,-
		300G	29,-
Rumpsteak	VOM RINDERRÜCKEN RENCHTÄLER WEIDERIND	250G	35,-
Rinderfilet-Steaks	EDEL UND ZART RENCHTÄLER WEIDERIND	200G	39,-
		300G	45,-
Wildschwein-bratwürste	ZÜNFTIG UND ECHT HEIMISCHE JAGD	180G	25,-
		240G	28,-
Rehnüsschen-Steaks	SCHWARZWALD PUR HEIMISCHE JAGD	200G	39,-
		300G	45,-



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

**mit Bratensoße & Kräuterbutter
 buntem Salatteller und Pommes frites**