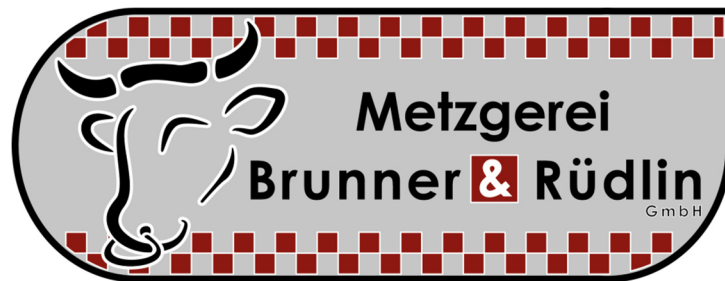


Grillen



Aus dem XXL-Smoker

Rinderhüfte oder Bürgermeisterstück (Tri-Tip) vom heimischen Weiderind

Spare Ribs mit BBQ-Sauce

Schweinenackenbraten

Pulled-Pork oder Pulled Beef

Hähnchenteile Lollipops/ Wings

Lachsfilet mit Honig / Senf / Thymian von der Holzplanke 11,-€/Pers

„vom Roast“

Schweinerückensteaks in Kräutermarinade und Barbecue Marinade

Putensteaks/ Hähnchenbrustfilet in Kokos-Curry-marinade,

Rinder-Hüftsteaks vom Hinterwälder Rind oder Charolais Ochsen

Spare-Ribs in Honey- Chili -Marinade,

Verschiedene Würstchen-Spezialitäten im Mini-Format: Grillwurst, Merguez,

Rostbratwurst „Hügelheimerle“, Kalbsbratwurst,

BBQ-Sauce, Knoblauch-Dip, hausgemachte Kräuterbutter

Lachsfilet auf der Holzplanke 12,50€/Pers.

„Am Spieß“

Knuspriges Spanferkel 7,- €/Pers

Markgräfler Weidelamm 11,50€/Pers

Rinderkeule vom Hinterwälder Weiderind oder Charolais Weide-Ochse 11,50€/Pers

ganzer Truthahn / Pute 12,50€/Pers

„exklusive“

Dry aged Roastbeef oder T-bone-Steak oder Ochsenkotelett vom heimischen Weiderind
mindestens 5 Wochen trockengereift

Schweine Rücken vom Mangalitza Wollschwein

Bioland Brathähnchen aus Munzingen -zerteilt- 17,50€/Pers

„Burger-Meister“

Hackfleisch-Patties aus 100% Bio-Weiderind mit Beilagen nach Wunsch

Käse, knuspriger Bacon, Jalapenos, Snack und BBQ-Saucen, Gurkenscheiben, gebratene

Zwiebeln, Burger-Bun´s 2 Burger pro Portion 11,50€/Pers

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer