

VORSPEISEN

- KLEINER SALAT** 3.5
Von der Salad-Bar
- GROBER SALAT** 8.5
Von der Salad-Bar
- SUPPE DES TAGES** 5

3

BEILAGEN

- BROT** 1.5
- KRÄUTERBROT** 2.5
Wurzelbrot gratiniert mit Kräuterbutter
- BAYERISCHE POMMES**
Mit Ketchup oder Mayonnaise
normale Portion 3.5
große Portion 4.5
- SÜBKARTOFFEL POMMES** 4.5
- GRILLKARTÖFFELCHEN** 3.5
- GEGRILLTES GEMÜSE** 4.0
Paprika, Mais, rote Zwiebeln, grüne Bohnen
- KÄSSPÄTZLE-TALER** 4
- SUSI'S CREMIGER SPINAT** 4
Abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch, Nussbutter und Wein, mit Sahne verfeinert
- NORA'S PIKANTE BOHNEN** 4
Grüne Bohnen mit Sojasoße, Sesam, Honig, Knoblauch, Salz und Pfeffer
- CHRISTIAN'S KAROTTENSTIFTE** 4
Verfeinert mit braunem Zucker, Zwiebeln, Balsamico und etwas Vanille
- PIMIENTOS DE PADRON** 4
Aromatische Minipaprika vom Grill (nicht scharf)
- BAKED BEANS** 4
Klassiker aus der BBQ-Küche - bei uns aber ohne Speck und somit für Vegetarier/innen geeignet
- GESCHMÄLZTE ZWIEBELN** 2.5
- GERÖSTETE ZWIEBELN** 2.5

1



Kombinieren Sie:
Fleisch, Beilagen und Saucen!

2

VOM GRILL

- RINDERFILET je 100g** 11
Gesmoked, vom Allgäuer Weiderind
- RUMPSTEAK je 100g** 9
Dry aged (4 Wochen gereift) vom Allgäuer Rinderrücken
- Special Cuts nach Tagesangebot:**
- FLAT IRON je 100g** 9
Aus der Allgäuer Rinderschulter, zart und geschmackvoll, medium-rare serviert
- DENVER CUT je 100g** 9
Zuschnitt aus dem Bereich oberhalb des Rib Eye Steaks, zart mit viel Geschmack
- TERES MAJOR je 100g** 9
Super zarter Geheimtipp, aus dem Oberarmmuskel, dry aged
- STRAUSSENSTEAK je 100g** 9
Aus dem Filet, von der Straußenfarm Waldburg
- CUSCINO je 100g** 9
Schulterblattdeckel vom Landschwein - wunderbar zart, herrlicher Geschmack

aus dem SMOKER

- SPARE RIBS „CLASSIC“** 13
Von Buchmann's Landschwein. 9 Stunden im Smoker gegart. Zart und viel Geschmack!
- SPARE RIBS „SÜDSTAATEN“** 14
Von Buchmann's Landschwein. Würzig-süßliche Glasur mit einem Schuss Whisky
- HOCHRÜCKEN je 100g** 9
Mit Pfeffersoße. Vom Allgäuer Weiderind. 12 Stunden im Smoker gegart
- PULLED PORK 180g** 12
Mit aromatischer, dunkler Soße. Von Buchmann's Landschwein. 13 Stunden im Smoker gegart
- PULLED BEEF 180g** 14
Vom Allgäuer Weiderind, 14 Stunden im Smoker gegart
- CHICKEN DRUMSTICKS** 10
Drei Stück. Vom Alpigal-Hähnchen aus dem Allgäu. Drei Stunden im Smoker gegart, anschließend süß glasiert und heiß überkrustet

Burger & Co.

- DRY AGED BEEF BURGER** 14
Dry aged Patty vom Allgäuer Weiderind, Salat, Essiggurke, BBQ Soße, Tomate, Schmelzzwiebeln
- PULLED PORK BURGER** 14
Pulled Pork vom Landschwein, Coleslaw, Röstzwiebeln, Salat, BBQ Soße
- ELLA'S VEGGIE BURGER** 11
Kidneybohnen-Patty, Salat, Essiggurke, Senfsoße, Tomate, Schmelzzwiebeln
- CURRY WURST 120g** 4.5
Von Buchmann's Landschwein. Mit selbstgemachter Currysoße.
- DOPPELTE CURRY WURST** 9

4

Saucen

- KRÄUTERQUARK** 2.5
- BARBECUE-SOBE** 2.5
- TOMATEN-WHISKY SOBE** 2.5
- MANGO CHILI CHUTNEY** 2.5
- CREMIGE SENF-BBQ SOBE** 2.5
- CURRY-SOBE** 2.5
- BRATENSOBE (JUS)** 2.5
- PFEFFERSOBE** 2.5
- KRÄUTERBUTTER** 1.5

5

Dessert

- MINI-DESSERT „BROWNIE“** 5
Mit Espresso
Köstlicher Brownie mit weißer Schokoladen-Mousse und selbstgemachter Karamellsoße
- MINI-DESSERT „CHEESE CAKE“** 5
Mit Espresso
Selbstgemachter Cheese-Cake mit Karamellsoße und Himbeerbalsam
- FRISCHE ANANAS** 4
- STEIRISCHE HOCHZEIT** 4
Kugel Vanille-Eis mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und frischer Sahne
- KUGEL EIS** 2
- PORTION SAHNE** 0.5

...welche Beilage und Sauce?



BARBECUE-PLATE ab zwei Personen

Unsere Spezialitäten aus dem BBQ-Smoker und vom Grill:
Zartes Pulled Pork vom Landschwein, Hochrücken vom Allgäuer Weiderind, Spare Ribs sowie ein gegrillter Special Cut, dazu gegrilltes Gemüse, Grillkartoffelchen und zwei BBQ-Dips

pro Person: 28