

VORSPEISEN

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



Unsere Herbstkarte!



Saucen

- KRÄUTERQUARK** 2.5 €
- BARBECUE SAUCE** 2.5 €
- PREISELBEER CHUTNEY** 2.5 €
- TOMATE WHISKY CHUTNEY** 2.5 €
- TRAUBEN SENF SAUCE** 2.5 €
- CURRY SAUCE** 2.5 €
- BRATENSAUCE (JUS)** 2.5 €
- PFEFFERSAUCE** 2.5 €
- TOMATENBUTTER** 2 €



BEILAGEN

- BROT** 1.5 €
- KRÄUTERBROT** 2.5 €
Wurzelbrot gratiniert mit Knoblauchbutter
- STEAKHOUSE 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, Zucchini, rote Zwiebeln, grüne Bohnen
- KÜRBISKÄSSPÄTZLE** 4 €
Als Taler gebraten
- RAHMPFIFFERLINGE** 5 €
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** 5 €
Aromatische Minipaprika vom Grill (nicht scharf)
- BRUSSELS SPROUTS** 4.5 €
Gerösteter, karamellisierter Rosenkohl
- GESCHMÄLZTE ZWIEBELN** 2.5 €

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
- BAVETTE** je 100g 9 €
Zuschnitt aus der Flanke vom Weiderind, zart mit viel Geschmack
- TERES MAJOR** je 100g 9 €
Super zarter Geheimtipp, aus dem Oberarmmuskel, dry aged
- HIRSCHRÜCKEN** je 100g 9 €
Vom heimischen Wild, zartrosa gegrillt
- CUSCINO** je 100g 9 €
Schulterblattdeckel vom Landschwein - wunderbar zart, herrlicher Geschmack



aus dem SMOKER

- SPARE RIBS** 13 €
Von Buchmann's Landschwein. 9 Stunden im Smoker gegart, zart und viel Geschmack!
- SPARE RIBS CASSIS** 14 €
Von Buchmann's Landschwein. Glasur mit schwarzer Johannisbeere und einem Schuss Whisky
- HOCHRÜCKEN** 200-300g, 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 und anschließend süß glasiert

Burger & Co.

- DRY AGED BEEF BURGER** 14 €
Dry aged Patty vom Allgäuer Weiderind, Salat, Essiggurke, BBQ Soße, Tomate, Schmelzzwiebeln
- WILD BURGER** 14 €
Patty aus der heimischen Hirschkeule, Salat, Preiselbeeren, Camembert
- ELLA'S HERBST BURGER** 12 €
Vegetarisches Kürbis-Bohnen-Patty, Salat, Preiselbeeren, Camembert
- CURRYWURST** 120g 4.5 €
Von Buchmann's Landschwein. Mit selbstgemachter Currysoße.
- WILDBRATWURST** 120g 5.5 €
Selbstgemachte Hirschbratwurst. Mit einem Klecks Preiselbeerchutney



Dessert

- MINI-DESSERT BROWNIE** 5 €
Mit Espresso
Köstlicher Brownie mit Zimtmousse
- MINI-DESSERT KÜRBIS CHEESE CAKE** 5 €
Mit Espresso
Cremiger Cheese Cake mit Kürbiskernöl
- STEIRISCHE HOCHZEIT** 4.5 €
Kugel Vanille-Eis mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und frischer Sahne
- AFFOGATO AL CAFFÈ** 3.5 €
Espresso mit Vanille-Eis
- KUGEL EIS** 2 €
- PORTION SAHNE** 0.5 €

Kombinieren Sie:
Fleisch, Beilagen und Saucen!

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, Grillkartöffelchen und zwei BBQ-Dips

pro Person: 28 €