

Winter-BBQ Hits aus dem Smoker

Wild Pulled Pork, gezupfte Wildschweinschulter aus dem Smoker, rauchig und mit unserem eigenen Spezial Wachholder-Rub gewürzt, Langzeit gegart und mit Preiselbeer-BBQ Soße serviert

Portion ca 250 g gegart

Red Cole Slaw

Rot-Krautsalat im amerikanischen Style.

Nach eigenem Hausrezept zubereitet

Der ideale Begleiter für Wild Pulled Pork

Brioche Burger Buns

Unsere hausgebackenen Burgerbrötchen, ofenfrisch und lecker

Weitere Grill und BBQ Angebote erstellen wir Ihnen gerne individuell!

Unsere Wildgerichte bereiten wir ausschließlich mit Wild aus heimischer Jagd zu!

Geschmorte Rehkeule in Portweinsauce

mit frischen Pilzen der Saison, Spätzle,

gefüllter Rotweibirne mit Preiselbeeren und Rosenkohl

Ofenfrischer Wildschweinsbraten aus der Keule

in feiner Wachholdersoße, mit frischen Champignons,
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl, Preiselbeeren

Wildschweinsragout aus der Vorderkeule

zart geschmort in Rotwein-Wachholdersoße mit Kräutern,
dazu Spätzle und Rotkohl

Hirschkeulenbraten in Rotwein-Feigensenfsoße

zart geschmort, mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Sauerbraten vom Damhirsch

Zart geschmorter Sauerbraten aus der Damhirschkeule
in Rosinen-Mandelsoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Vom Schwein

Spießbraten vom Schweinekamm

kräftig gewürzt und mit Zwiebeln und Paprika gefüllt,
dazu kräftige Soße

Jägerbraten vom Schweinekamm

gefüllt mit Champignons und Hackfleisch,
dazu kräftige Soße mit Pilzen

Gyrosbraten vom Schweinekamm

mit typischem Gyrosgewürz, dazu kräftige Soße

Kräuter-Senfbraten vom Schweinekamm

kräftig gewürzt und mit Kräutern und Senf bestrichen,
dazu kräftige Soße

Glacierter Kasslernacknbraten

mit Honig-Senfsoße

Burgunderschinkenbraten mit Kruste

und kräftiger Rotweinsoße

Krustenbraten aus der Schulter (Schäufele)

mit kräftiger Soße

Schweine Schinkengoulasch

mit Paprika, Tomate und Zwiebeln geschmort

Schweine Schinkengoulasch Szegediner Art

mit Zwiebeln, Paprika und Sauerkraut geschmort

Filetspitzen vom Schweinefilet Züricher Art

mit Champignons a la creme

Filetspitzen vom Schweinefilet in grüner Pfefferrahmsoße

Schweinefilet am Stück gebraten mit verschiedenen Soßen

.....nach Wahl

- Pfefferrahmsoße ...oder
- Champignonrahmsoße....oder
- Apfel-Calvadossoße

Vom Rind und Kalb

Kalbssahneragout in feiner Weißweinssoße

mit Champignons und Spargel

Tafelspitz vom Kalb

mit Wurzelgemüse geschmort in Madeira Soße

Gespickter Rinderschmorbraten aus der Keule

in kräftiger Rotweinssoße

Rheinischer Sauerbraten aus der Rinderkeule

geschmort in eigener Marinade, mit Rosinen – Mandelsoße
(auf Wunsch Soße ohne Rosinen/Mandeln)

Rindergulasch aus der Keule

mit Zwiebeln, Paprika und typischen Gulaschgewürzen

Rindergeschnetzeltes Stroganoff

aus der Steakhälfte, mit feiner Senfsoße mit Schmand und Champignons

Roastbeef am Stück gebraten (rosa) mit Soße nach Wahl

Kalbsrücken am Stück gebraten (rosa) mit Soße nach Wahl

- Pfefferrahmsoße
- Bernaise
- Kräuterbutter

Vom Geflügel

Greek Style Chicken

Kräuter marinierte Hähnchenkeule,
ohne Haut und Knochen gebraten,
dazu Blechkartoffeln und Tzaziki

India flavoured Road Chicken

Ausgelöste gebratene Hähnchenkeule
mit den Aromen Indiens gewürzt,
dazu Süßkartoffel und Currycreme

Putenroulade im Speckmantel

Gefüllte Putenbrust mit Paprika,
Zwiebeln und Pilzen im Speckmantel,
dazu feine Salbeisoße mit Oliven und Gnocchi

Hähnchenbrustfilet Saltimbocca

Hähnchenbrustfilet mit Salbei und Schinken umwickelt und gebraten dazu
Gratin Kartoffeln

Gebratenes Hähnchenbrustfilet natur

- Pfefferrahmsoße
- Rahmsoße mit frischen Champignons
- Estragonrahmsoße
- Paprika- Champignonrahm

Portugisisches Zitronenhuhn

Geschmorte marinierte Hähnchenbrust
in kräftiger Zitronensoße mit Kartoffel-Zwiebelgemüse,
dazu Möhrensalat mit Knoblauch und Koriander

Putenschnitzel in Kräuter-Ei-Hülle mit Parmesan
mit Wurzelgemüse Penne in Petersilien Pesto

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in
Champignonrahmsoße verfeinert mit Weißwein

Gebratene franz. Barbarie Entenbust (ca. 300 g Rohgewicht)
in Thymian- Honigsoße

Ganze Gänse nach Saisonpreis! Bitte rechtzeitig bestellen!

Weitere Angebote nach Absprache!!!

Beilagen

Salzkartoffeln

Gratin Kartoffeln

Spätzle

Reis

Kartoffelklöße

Rosmarinkartoffeln

Ratatouillegemüse

Blattspinat, mit Zwiebeln und Rahm

Bohnenbündchen 3 Stück im Speckmantel

Gemischte Gemüseplatte mit Polnischer Soße

Apfelrotkohl

Sauerkraut

Rosenkohl mit Speck

Erbsen und Möhren

BBQ Hits aus dem Smoker

Würzig marinierte **Spare Ribs** mit pikantem Rauchgeschmack und hausgemachter BBQ Soße Portion ca 750 g Rohgewicht

Pulled Pork, gezupfte Schweineschulter aus dem Smoker, rauchig und mit unserem eigenen Spezial Rub gewürzt, Langzeit gegart und mit BBQ Soße serviert
Portion ca 250 g gegart

Pulled Pork Shots

Gebackene Hefeteig Kugeln mit Pulled Pork und BBQ Soße gefüllt, fluffige Konsistenz, aromatische Füllung, einfache Handhabung auf jeder Party der Knaller

Cole Slaw

Krautsalat im amerikanischen Style.
Nach eigenem Hausrezept zubereitet
Der ideale Begleiter für Grill und BBQ Gerichte

Weitere Grill und BBQ Angebote erstellen wir Ihnen gerne individuell!

Desserts

Hausgemachte Rote Grütze von Beerenobst mit Vanillesoße

Bayrisch Vanillecreme mit Fruchtsoße

Vanillepudding/Schokoladenpudding mit Vanille-/Schokosoße

Götterspeise rot oder grün mit Vanillesoße

Tiramisu

Mousse au chocolat dunkel oder weiß

Orangen – Joghurt Creme

Erdbeer – Joghurt Creme

Kaiserschmarren mit oder ohne Rosinen und Vanillesoße

Panna Cotta mit Fruchtputee

Zirtonencreme

Weitere Angebote nach Absprache!!!