

Suppe vom Buffet nach Wahl

im Menüpreis inkludiert

oder á la carté 3,8

Menü Fleisch:

Mittwoch 22.5.
Suppe vom Buffet

Schweinskarreeschnitzel

in Sesamkruste
mit Kräuterreis

7,0

Donnerstag 23.5.

Suppe vom Buffet

Hühnerbrustfiletstreifen gegrillt

auf Rote-Rüben- Eblyrisotto

7,0

Freitag 24.5.

Suppe vom Buffet

gebackene Fischwürfel

auf Gemüseragout

8,0



Menü vegetarisch:

von 22.5. bis 24.5.

Suppe vom Buffet

Bärlauchknödel auf Gemüseragout

6,5

Menü 4:

„der Klassiker“

Suppe vom Buffet

Schweinschnitzel
gebacken

mit Pommes frites

7,8



Menü vegan:

von 22.5. bis 24.5.

Suppe vom Buffet

veganer Burger
mit Kornlaibchen
dazu Pommes frites

6,5

Dessert:

rotes Schokomus
mit Uhudlergelee
oder
vegane Sacherschnitte

Die gesunde Beilage: Tagessalat 2,0 großer Salat 3,9

Der süße Abschluss: Tagesdessert 2,0

Extra Empfehlungen:

Aus dem Smoker:

hausgemachtes Pastrami

gesmokte Rinderbrust mit Pfefferkruste
mit unserer „Smoking Sauce“ und Whisky- Cocktailsauce
dazu Toast

als Vsp.: 7,2

ab 2 Personen auf einer Platte serviert 6,0/Pers.

als Burger mit Pommes und Grillgemüse 12,8

BEEF Brisket (Rinderbrust)

Dieses Gericht gehört neben Pulled Pork zur Königsdisziplin des Barbecues!

Wir haben eine spezielle Gewürzmischung und Apfelholz zum Räuchern verwendet. Auch der „Mopp“ ist von uns kreiert und ist besonders aromatisch!

dazu servieren wir eine gesmokte Apfelsauce,
Grillgemüse und Bratkartoffeln

18,8



Genießen Sie auch „Gesmoktes“ an der Bar. In Form von schottischem Whisky und einer großen Auswahl an Zigarren!

„Szemes Burger“

12,8

alles hausgemacht!

Slider ohne Beilagen: 5,9

100% Rindfleisch Patty, rosa gebraten

Cocktailsauce, knuspriger Speck,

Röstzwiebel

mit Pommes frites und Grillgemüse

Pimp your Burger:

mit hausgemachten Pommes 1,5

mit Spiegelei 1,5

mit Käse 1,0

mit Saucenvariation 2,0

mit extra Speck 1,5

frische Schweinsleber gebacken

8,8

gebacken oder geröstet

Petersilienkartoffeln

weißer Spargel aus Illmitz (Fam. Haider)

13,8

Vulcanoschinken – Sauce Hollandaise – Petersilienkartoffeln