

SPEISEKARTE

VOM GRILL & AUS DEM SMOKER

STAUFERICO SCHWEINEBAUCH MIT BBQ-GLASUR
Filderkrautsalat | Gurken-Pickles | Bauernbrot | BBQ-Sauce

BBQ SPARE RIBS VOM STAUFENSCHWEIN, 8H IM EIGENEN SMOKER
Rotkohlsalat | Gurken-Pickles | Bauernbrot | BBQ-Sauce

LACHSFILET AUS DEM SMOKER MIT ORANGEN-PFEFFER-RUB
Süßkartoffel-Rucola-Salat | Sour Cream

GRILLED LEMON CHICKEN VON DER MAISPOULARDENBRUST
Süßkartoffel-Rucola-Salat | gegrilltes Pitabrot | Joghurt-Minz-Dip

HANDGEMACHTE BURGER

WINZER BURGER VOM STAUFENRIND
Laugen-Bun | Apfel-Chutney | Gruyère | Speck | Weinmayo | Zwiebeln

PULLED PORK BURGER VOM STAUFENSCHWEIN, 12H IM EIGENEN SMOKER
Laugen-Bun | Rotkohlsalat | Gurken-Pickles | BBQ-Sauce

KIDS BURGER VOM STAUFENRIND, 80 GR
Brioche-Bun | Käse | Essiggurke | Tomate | Ketchup

Alle Burger werden mit handgemachten Kartoffelspalten & Sour Cream serviert.

VEGETARISCH & VEGAN

GEGRILLTE BREZELKNÖDEL
grüner Spargel vom Hofmarkt Schmid | Lauchgemüse | Weinsauce

OFENKARTOFFEL MIT KLEINEM MARKTSALAT
Wähle dein Topping:
> ORIENTAL (Cous Cous, Granatapfel, Minze, vegane Aioli)
> BARBECUE (Rotkohlsalat, Gurkenpickles, Rucola, Sour Cream)

BEILAGEN & SNACK

HANDGEMACHTE KARTOFFELSPALTEN
mit selbstgemachter Sauce nach Wahl (Sour Cream | Ketchup | vegane Aioli)

KLEINER MARKTSALAT
mit Kernen, Croutons, Honig-Balsamico-Dressing

VESPERPLATTE FÜR 1-2 PERS.
Französische Salami | Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Saint Albroy |
Tomate-Dip | Trauben-Chutney | einglegte Bio-Oliven | Grissini | Bauernbrot

EISBECHER
BEN & JERRY'S
3,00

