

Grillkarte:

kräutermarinierte Schweinerückensteaks Ofenkartoffel, Teufelsauce G,O	13,00
Rumpsteak vom Black Angus (ca. 300 g) Ofenkartoffel, Salat G,O	26,00
Chilli-Schweinebauch, Kartoffelsalat, Teufelsauce M,O	11,50
Portion Schweinshaxn, Kartoffelsalat M,O	16,00
lange, pikante Rostbratwürstel, Sauerkraut, Kartoffeln G,M,O	9,00
pikante Brust vom Kärntner Wechendl, Salat, Parmesan G,M,O	13,50
nur kurz gegrilltes Thunfischsteak, Rauchgemüse, Zitrone D	28,00
Holzkohle-Forelle, Ofenkartoffel, Zitrone D,G	15,00
Knoblauchbaguette A,C,G	3,80
Portion Beilagen-Rauchgemüse	5,00

Grillabende 2017: Heute, 10.8. und 17.8.

glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E

Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M

Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R