Sonntags BURGER Tag

Schwaben BURGER

Angus Rind Patty | Grünfutter | Tomaten |
Speck | Gurke I Röstzwiebeln |Käse
Rieger Bäck's Burger-Bun | Burgersauce
18.9

Fitness Full Grain BURGER Vegan

Green Oat Patty auf Gemüse-Haferflockenbasis I Edelblattsalat I
Guacamole Classic I Vegane Mayo I Zucchini I Sesam I
Rieger Bäck's Burger-Bun
18.9

Spicy Bacon BURGER

Angus Rind Patty | Mexico Salsa | Guacamole I
Bacon | Blattsalat I Zwiebelringe
Rieger Bäck's Burger-Bun | Homemade BBQ Sauce
18.9

Inklusive einer Beilage nach Wahl:

Gitterkartoffeln & BBQ Sauce I Pommes frites I
Bunte Salate der Saison

STEAK vom Grill

Rumpsteak "Haushofmeister"

Kräuterbutter I Ciabatta I BBQ Sauce I großer Salat

Lady Cut	200 g	27.9
für richtige Männer	300 g	34.9

Schwäbischer Zwiebelrostbraten I Roastbeef I Bratenjus 26.9

Käsespätzle I Röstzwiebeln kl. 24

Zusamtaler Leibspeis I Roastbeef I Schweinefilet I Käsespätzle

Dunkelbiersauce I gebratene Maultasche I Röstzwiebeln 26.9

WUSSTEN SIE SCHON ...? DAS WOLOWINA RIND

Bei den Rindern handelt es sich um ***Simmentaler*** Kreuzungen – eine alte Rinderrasse, die für ihren intensiven Rindfleischgeschmack und ihre starke Marmorierung bekannt ist. Es werden ausschließlich Färsen verwendet.

Ultra-Tender® ist ein patentiertes Verfahren.

Wołowina z PNIEW

Die Rinderhälften werden statt wie üblich am Wadenbein an der Hüfte aufgehängt. Die Hinterbeine werden am Vorderviertel befestigt und nach unten gezogen. Dadurch wird der ganze Rücken gedehnt (Hyper-Stretching).
Der anschließende Reifeprozess mit einem ausgeklügelten Temperaturmanagement kann für ein besonders intensives Aroma im Wet- oder Dry Age-Verfahren bis zu 28 Tage dauern. Mit diesem patentierten Verfahren entsteht Ultra Tender® Premium Beef – garantiert zartes Fleisch in konstant hoher Qualität.

BBQ Grill Plate

Roastbeef,
Schweinesteak,
Pute, Bacon

Kräuterbutter I Ciabatta I
BBQ Sauce I Pommes
28.9

Alle Preise dieser Karte in Euro incl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung