



Sonntags

BURGER Tag

Meeeer... BURGER

Zanderfilet in Backteig | Zitronen-Pfeffermayo |
 Blattsalat | Tomate | Zwiebelringe | gekochtes Ei | Rieger Bäck's Burger-Bun
 17.4



Schwaben BURGER

Angus Rind Patty 180g | Grünfutter | Tomaten |
 Speck | Gurke | Röstzwiebeln | Käse
 Rieger Bäck's Burger-Bun | Burgersauce
 1 Patty 16.8
 2 Patty 20.8



BACON BURGER

Angus Rind Patty 180g | Mexico Hot Salsa | Bacon |
 Blattsalat | Zwiebelringe | Rieger Bäck's Burger-Bun |
 Homemade BBQ Sauce
 16.8

BEILAGEN

Pommes frites.....	4.9
Butterspätzle.....	4.9
Bratkartoffeln & Speck.....	5.5
Marktgemüse.....	5.5
Gitterkartoffeln & BBQ-Dip.....	5.5
Käsespätzle & Röstzwiebeln.....	5.5
Extra BBQ-Dip.....	0.8

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.

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.

STEAK'S

BBQ Grill Plate

Roastbeef | Schweinesteak | Pute | Bacon

Kräuterbutter | Ciabatta | BBQ Sauce | Pommes

29.9

Schwäbischer Zwiebelrostbraten | Roastbeef | Bratenjus

29.9

Käsespätzle | Röstzwiebeln

kl. 26

Zusamtaler Leibspeis | Roastbeef | Schweinefilet | Käsespätzle

Dunkelbiersauce | gebratene Maultasche | Röstzwiebeln

29.9

Rumpsteak "Haushofmeister"

Kräuterbutter | Ciabatta | BBQ Sauce | großer Salat

Lady Cut

200 g

29.9

für richtige Männer

300 g

37.9

