



# Sonntags **BURGER** Tag

## Schwaben BURGER

Angus Rind | Grünfutter | Tomaten |  
Speck | Gurke | Käse | Röstzwiebeln |  
Rieger Bäck's Burger-Bun | Burgersauce  
17.90

## Chicken Teriyaki BURGER



Hähnchenfilet vom Grill | Teriyaki-Honiglack | Gartengrün | Ananas |  
Sesam | Weißkraut | Rieger Bäck's Burger - Bun  
17.90

## Schnitzel BURGER

Gebackenes Schnitzel | Grünfutter | Weißkraut | Tomaten |  
Speck | Gurke | Burgersauce  
Rieger Bäck's Burger - Bun | Barbecue Dip  
17.90

Inklusive einer Beilage nach Wahl:

Gitterkartoffeln | Pommes frites |  
bunte Salate der Saison | Hausgemachter Kartoffelsalat

# STEAK Empfehlung

## RUMPSTEAK HAUSHOFMEISTER

Roastbeef | Kräuterbutter |  
Barbecue Dip | großer Salatteller  
Ciabatta

200g	25.90
300g	31.90



## SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Roastbeef | Braunbiersauce  
Käsespätzle | Röstzwiebeln

25.90

## GOURMET „STEAK BURGER“

Rumpsteak in Trancen geschnitten | Rauchiges Black BBQ Gewürz (mit Potenzholz)  
Grünfutter | Tomaten | Ahornsirup-Schmor-Zwiebeln | Burgersauce  
Rieger Bäck's Burger - Bun | Barbecue Dip |

Beilage nach Wahl: Gitterkartoffel | Pommes frites | bunte Salate | Kartoffelsalat 22.90

*Bitte teilen Sie uns mit wie Sie Ihren GOURMET-Steakburger gebraten haben wollen:  
Durch | Rosa | Medium | Englisch*

Als DESSERT empfehlen wir unseren:

## Warmer Schokoladen Brownie

Vanilleeis | Schokoladensauce | Knuspermix  
8.40

## WUSTEN 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.

