



Sonntags BURGER Tag

Schwaben BURGER

Angus Rind | Grünfutter | Tomaten |
Speck | Gurke | Käse | Röstzwiebeln | Käse
Rieger Bäck's Burger-Bun | Burgersauce
18.90

HOT Chicken Curry BURGER

Putenschnitzel natur vom Grill | Tomaten-Currycreme | Jalapeno | Gartengrün | Ananas |
Sesam | Rieger Bäck's Burger - Bun

18.90

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 |

22.90

Inklusive einer Beilage nach Wahl:

Gitterkartoffeln | Pommes frites |
bunte Salate der Saison | Ofenkartoffel & Kräuterquark

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

STEAK vom Grill

Alle Steaks werden mit geröstetem Ciabatta,
BBQ-Sauce und Kräuterbutter serviert.
-auf Wunsch gerne mit Pfeffersauce-



Inklusive einer Beilage:

Pommes frites, Gitterkartoffel, Ofenkartoffel & Kräuterquark, Beilagensalat, Grillgemüse
Beilagenänderung auf Käsespätzle + 2.00 €

Putenbrust-Steak	200g	20.90
Schweinerücken Steak	250 g	19.90
Rumpsteak (Roastbeef)	<i>Lady Cut</i> 200 g	26.90
	<i>für richtige Männer</i> 300 g	33.90
BBQ Grill Plate		
Roastbeef, Schweinesteak, Pute, Bacon und Ajvar		26.90

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.

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