



Grill & Drinks

Every summer has a story to tell...

Vorspeisen

Portion Luftgetrockneter Schinken	17
Fenchelschinken Coppa Käse vom Glocknerhof Krauß' Sauerteigbrot	
Cremige Burrata	16
Zitronenvinaigrette marinierte Tomaten	
Gazpacho	10
Piluweri-Tomaten Focaccia	
Gegrillter Schweinebauch	17
Süßkartoffelcreme Romanasalat	



Hauptgänge

3 Stück Merguez mit Sauce nach Wahl	15
Entrecôte 200g	24
Tomaten-Olivenbutter	
Wilder Eber Burger	17
Wildschweinpatty Tomaten Speck Käse	
Hebelburger Vegetarisch	16
Pulled Mushroom vegane BBQ-Sauce Tomaten Rote Zwiebeln	
Lachforelle im Pergament	18
Wurzelgemüse Aromaten	
Fried Chicken 150g	16
Gebackene Bio-Poularde vom Steingrubenhof Sauce nach Wahl	
Gegrillter Gemüsewrap	16
Basilikumpesto Tomaten Caprakäse	



Saucen

BBQ-Sauce	2,5
Aijoli	2,5
Rote Bete Ketchup	2,5



„When a man opens a door for his wife, it's either a new car or a new wife”.

Sides

Alte Post Pommes mit Sauce nach Wahl	6,5
Taboulé-Salat	5
Grüner Salat	8
Gegrilltes mediterranes Gemüse	7
Ofen Süßkartoffel	6
Sauerrahm Röstzwiebeln	



Dessert

Mousse au Chocolat	10
Crème Brûlée	14
Sorbet	
Duley Parfait	16
Cassis-sorbet marinierte Sommerbeeren	