

Unsere Küchenmannschaft, bereitet euch die ausgewählten Produkte vor, und wir servieren euch diese grillfertig an den Tisch.

Den Rest dürft ihr dann selbst übernehmen ;-)...Learning by Burning ☺

Ihr könnt aus dem folgenden Warenkorb auswählen:

Knoblauchbrot mit Knoblauch- Kräuterbutter (wird automatisch serviert)
kurz angrillen – dann die Kräuterbutter aufschmieren

Vorspeisen:

Gegrillter Romanasalat mit Ceasar Dressing, Strauchtomaten, Parmesan, Crunch (vegetarisch) € 6,50
ca. 150° Grad für 4-5 Minuten

Gefüllter Portobellopilz mit Fetakäse, Oliven, getrockneten Tomaten (vegetarisch) € 10,50
ca. 180° Grad für 8-10 Minuten

Gefüllte Zucchini mit Couscoussalat (vegan) € 8,50
ca. 180° Grad für 10-12 Minuten

Hauptspeisen:

Fleisch:

Beiried vom Atterox (ca. 300g) € 40
280° Grad für 8-12 Minuten, dann ruhen lassen

Filetsteak Hereford Reserve (ca. 200g) € 42
280° Grad für 8-12 Minuten, dann ruhen lassen

Cevpacici am Spies (Schwein und Rind) € 28
280° Grad für 12 - 14 Minuten

Marinierter Hähnchenspies von der ausgelösten Keule (scharf) € 21
250° Grad für 15 – 17 Minuten

Fisch:

Saiblingsfilet auf der Holzblanke (ca. 160g) € 24,50
180° Grad für 8 – 10 Minuten

Marinierter Garnelenspies mit Ahornsirup- Chilibutter (6 Stück) € 22,50
200° Grad bei 10 – 12 Minuten

Beilagen:

Ofenkartoffel mit Sauerrahm € 4,50
180° Grad – 18 - 20 Minuten

Maiskolben € 4,50
180° Grad – 10 - 12 Minuten

Grillgemüse am Spies € 4,50
180° Grad – 10 Minuten

Dessert:

Halbflüssiger Schokokuchen mit Butterkekseis vom Eis Greissler € 8,50

Gegrillte Schokobanane mit Vanilleis vom Eis Greissler € 6,50

Gegrillte Ananas mit hausgemachtem Kokoseis € 6,50

Gegrillter Fruchtspies mit Schokosoße € 8,50



urban soul meets the alps