



Grillkoartin

#grillgenuss

Vorspeise

BRUSCHETTA (a g)

Raf-Tomaten | Burrata | Basilikum

9,50 €

GARNELEN-MELONENSPIESS (b g)

Fetakäse | Ruccola

9,50 €

Vom Grill zur Hauptspeise

FLANKSTEAK VOM ANGUS

Stockyard Australien | ca. 250g

38,00 €

SPARE RIBS VOM IBERICOSCHWEIN

Spanien | ca. 500g

18,50 €

T-BONE STEAK VOM RIND

2 - 3 Personen | Peterhof Bodenmais | ca. 1000g

75,00 €

ANGUS ENTRECOTE DRY AGED

Stockyard Australien | ca. 200g

45,00 €

STOCKYARD

produziert hochwertiges, getreidegefüttertes Wagyu und Angus Rindfleisch. Der Betrieb wurde vom Ehrenvorsitzenden und Gründer Robin Hart A.M. 1958 gegründet. Seit mehr als 61 Jahren verpflichtet sich Stockyard zu qualitativen Produkten und setzt auf Innovationen, um das feinste Rindfleisch Australiens zu liefern. Die komplette Produktion von Stockyard findet auf australischem Boden statt, was zur weltweit berühmten Qualität, Konsistenz und Sicherheit des Fleisches beiträgt. Stockyard ist Teil der Kerwee Unternehmensgruppe, ein 1958 gegründetes Familienunternehmen. Die Kerwee-Farm befindet sich etwa 200 km westlich von Brisbane in der Region Darling Downs, dem „Getreidegürtel“ Australiens. Sie ist ideal gelegen, um Futtermittel vor Ort zu beziehen. Kerwee füttert ausgewählte Wagyu- und Angus Rinder von vertrauenswürdigen Lieferanten mit energiereichem Getreide, um die gewünschten Qualitätsmerkmale zu erzielen und eine konsistente Qualität und ein garantiert sensationelles Geschmackserlebnis zu gewährleisten.

ANGUS

Die genetischen Merkmale der Angus-Rinder sorgen anerkanntermaßen für eine konstant hohe Produktqualität. Die Rinder werden im Durchschnitt 200 Tage lang mit energiereichem Getreide gefüttert. Das Futter enthält Weizen, Gerste und Hirse. Stockyard Gold wird bevorzugt von Feinkost-Restaurants weltweit verwendet. Stockyard Gold mit seiner kirschroten Farbe und reichhaltigen Marmorierung, die für den zarten Geschmack sorgen, gehört zum Repertoire vieler Restaurants auf der ganzen Welt. Die hochwertigen Premium-Steaks sind weltweit in den ausgezeichnetsten Küchen und bei den besten Fachhändlern zu finden.

T-BONE STEAK

Der Begriff T-Bone Steak folgt der englischen Bezeichnung des im Anschnitt T-förmigen Knochens.

Das Fleisch stammt aus dem Rinderrücken, dem hinteren Bereich in der Nähe der Kruppe, in dem das Filet beginnt. Es besteht überwiegend aus Rumpsteak mit einem kleinen Anteil Filet.

KIKOK MAISHÄHNCHENBRUST

Deutschland

18,50 €

LACHSFILET MIT ZITRUSAROMEN

Norwegen | ca. 200g

16,50 €

KIKOK HÄHNCHEN

Ein mit Mais gefüttertes Hähnchen, das langsamer wächst und dadurch den typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann.

Eben ein Hähnchen, das „wie früher“ schmeckt.

Das klare Regelwerk hinsichtlich Aufzucht und Fütterung wird durch regelmäßige neutrale Kontrollen eines externen Institutes sichergestellt.

Eine wichtige Voraussetzung für das Mehr an Tierwohl ist die Entschleunigung der Haltung durch die langsam wachsende Rasse. Es werden weniger Tiere je m² Stallfläche gehalten.

Das Zusammenspiel von langsam wachsender Rasse und erhöhtem Platzangebot regt die Tiere zum Laufen und Scharren an.

Für mehr Wohlbefinden stehen den Hähnchen Beschäftigungsmöglichkeiten, wie Luzerneheuballen, Picksteine, Pelletröhrchen oder Schaukeln zur Verfügung.

Es wird auch kein Antibiotika bei der Aufzucht verwendet.

Sollte eine Herde doch einmal erkranken und eine Antibiotikabehandlung aus Gründen des Tierschutzes vom Tierarzt verschrieben werden müssen, so scheidet diese Herde aus dem

Kikok- Programm aus. Kikok-Hähnchen sind folglich garantiert ohne Antibiotika aufgezogen worden.

IBERICO SCHWEIN

Das Iberico Schwein überzeugt vor allem durch seinen unverwechselbaren, nussigen Geschmack und gilt daher als besondere Delikatesse. Dieser außergewöhnliche Geschmack resultiert aus dem Fressverhalten des Iberico Schweins. Es ernährt sich hauptsächlich von Korkeicheln, die dem Fleisch das spezielle Aroma geben.

LACHS

Lachs gehört heute zu den am meisten geschätzten Speisefischen. Sein orangerosa bis dunkelrotes Fleisch ist reich an Omega-3-Fettsäuren sowie an Eiweiß.

Der 90 bis maximal 150 Zentimeter lange Atlantische Lachs erreicht ein Gewicht von bis zu 30 Kilogramm. Lachse bevorzugen die gemäßigten bis arktischen, küstennahen Gewässer des Atlantiks

und hat dadurch einen unverwechselbaren, kräftigen Geschmack und zeichnet sich durch sein festfleischiges und fettreiches Fleisch aus.

Wochenspezial

CHILI CON CARNE ⁽ⁱ⁾

Peterhof (Fam. Saller) | Bodenmais

9,00 €

JAKOBSMUSCHEL ^(a g n)

Safran | Risotto | Spargel

25,00 €

Beilagen

GEMÜSE

Gegrillter Maiskolben ^(g)

5,00 €

Grüner Spargel ^(a g i)

5,00 €

HAUSGEBACKENES BROT ^(a)

Kräuter-Knoblauchbaguette

5,00 €

Ciabatta

5,00 €

KARTOFFEL

Grillkartoffel

5,00 €

Kartoffelgratin ^(g)

5,00 €

Rosmarinkartoffel

5,00 €

Soßen, Dips und Butten

BRATENSOË (f i j)

SCHNITTLAUCH-SCHMAND (g)

BBQ-SAUCE (f i j)

KRÄUTERBUTTER (g)

PAPRIKABUTTER (e f g i j k)

hausgemacht

je 3,50 €

CHILI CON CARNE

Woher Chili con Carne ursprünglich kommt, ist sehr umstritten. Einige ordnen das Gericht der mexikanischen Küche zu, andere vermuten den Ursprung in den US-Bundesstaaten Texas, Arizona oder New Mexico. Daneben wird Chili con Carne der sogenannten Tex-Mex-Küche zugeteilt.

Es ist ein Gericht aus gehacktem Fleisch, Tomaten, Bohnen und Gewürzen zudem auch meist Chili hinzugefügt wird.

JAKOBSMUSCHEL

Sehr beliebt bei Feinschmeckern sind Jakobsmuscheln. Das Fleisch der großen Muscheln mit den dekorativen Schalen ist fest, schmeckt fein nussig bis leicht süßlich und lässt sich auf vielfältige Art zubereiten: gekocht, gebraten, gegrillt oder frittiert. Es schmeckt aber auch roh mit etwas Zitronensaft.

Dessert

SMOKED CHEESECAKE (a c g)

Ananas

10,50 €

DREIERLEI SORBET (a h)

Beeren | Nüsse

8,00 €

Getränkeempfehlung

Biere

HOPPEBRÄU HELLES | 0,5 l

Vollmundig, frisch, würzig / 4,9 % vol.

Waakirchen, Bayern

5,50 €

HOPPEBRÄU WEISSBIER | 0,5 l

Leichte Bananennote, erfrischend, spritzig / 5,5 % vol.

Waakirchen, Bayern

5,80 €

RUHIGE KUGEL ALKOHOLFREIES MEHRKORNZWICKEL | 0,5 l

Ausgewogen, samtig, fein hopfig / < 0,5 % vol.

Waakirchen, Bayern

5,80 €

HOPPEBRÄU WUIDA HUND GESTOPFTES LAGER | 0,33 l

Angenehme Holundernote, malzig, herb / 4,5 % vol.

Waakirchen, Bayern

5,80 €

HOPPEBRÄU WUIDE HEHNA SESSION IPA | 0,33 l

Erfrischend, citrusartig / 4,1 % vol.

Waakirchen, Bayern

5,80 €

HOPPEBRÄU WUIDSAU NEW ENGLAND PALE ALE | 0,33 l

Tropische Früchte, vollmundig, erfrischend

Waakirchen, Bayern

5,80 €

HOPPEBRÄU VOGELWUID IPA | 0,33 l

Fruchtig, citrusartig, herb / 6,9 % vol.

Waakirchen, Bayern

5,80 €

HOPPEBRÄU FUCHSTEUFELSWUID SOUR IPA | 0,33 l

Citrus, frisch, fruchtig, komplexe Säure, sauer / 6,2 % vol.

Waakirchen, Bayern

5,80 €

Alle Preise inkl. aller Steuern.

Bei Fragen zu Allergenen wende dich bitte an unser Serviceteam.

Getränkeempfehlung

Weine

WEISSWEIN

2022 SOMMER CUVÉE 0,2l € 7,00
Gutswein, trocken
Birne, Quitte, Holunder, Ananas, Honigmelone, gut integrierte Säure
Weingut Markus Meier
Ulsenheim, Franken

ROSÉWEIN

2022 RESORT-ROSÉ 0,2l € 7,00
Gutswein, trocken
Erdbeere, Himbeere, leichte Würze, frisch, mittlere Säure
Weingut Stenner
Mainz, Rheinhessen

ROTWEINE

2019 HECHTSHEIMER SPÄTBURGUNDER 0,2l € 8,50
Ortswein, trocken
Sauerkirsche, Brombeere, Feige, Tabakaromen,
Zartbitterschokolade, wenig Säure
Weingut Stenner
Mainz, Rheinhessen

2019 CUVÉE ROT 0,2l € 8,00
Gutswein, fruchtig
Blaubeere, Himbeere, Pflaume, Marzipan, gut integrierte Säure
Weingut Markus Meier
Ulsenheim, Franken

Alle Preise inkl. aller Steuern.

Bei Fragen zu Allergenen wende dich bitte an unser Serviceteam.