



„Burger-Steak Grill-Abend“

ab 17.30 Uhr

- **Donnerstag, 6. August 2026**
- **Donnerstag, 13. August 2026**

Hausgemachte Burger

- mit 100% einheimisches Rindfleisch-
- mit Lachs
- Vegetarischen Burger

Verschiedene Steak-Spezialitäten

-vom Grill auf unserer Terrasse-

-Bei schlechter Witterung im Restaurant.-

-Reservierung erwünscht.-

-An diesen Donnerstagabenden nur unsere Burger- und Steak-Speisekarte.-

Burger vom Grill

- 100% einheimisches Rindfleisch -
- 170g Patty, medium gebraten im Sesam Burger-Brötchen -

"Cheese-Burger"

knackiger Salat / marinierte Garten-Gurke / Tomate / krosser Speck
hausgemachte BBQ-Sauce / Alm-Käse / glasierte Zwiebeln

"California-Burger"

knackiger Salat / marinierte Garten-Gurke / Tomate / krosser Speck
Avocado-Schmand / "Blue-Cheese" / glasierte Zwiebeln

"Lachs-Burger" mit gegrilltem Lachsfilet

knackiger Salat / marinierte Garten-Gurke / geschmorte Paprika
Avocado-Schmand / glasierte Zwiebeln

„Vegetarischer Burger“ mit Camembert im Strudelteig

knackiger Salat / marinierte Garten-Gurke / geschmorte Paprika
Avocado-Schmand / glasierte Zwiebeln

als Beilage dazu:

- Portion breite Pommes dazu „Ketchup im Gläschen“
- Portion gebackene Kräuter-Kartoffeln mit Schmand-Dip

Steaks vom Grill

- vom einheimischen Rind –

- "Rib-Eye-Steak"

- Rumpsteak

- Dry aged „T-Bone-Steak“

Zu den Steaks servieren wir:

Ratatouillegemüse, Kräutercreme
und kleine gebackene Kräuter-Kartoffeln

(kleine Änderungen vorbehalten.)