



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 €

## **TOMAHAWK VOM KALB**

2 - 3 Personen | Deutschland | ca. 1.000g mit Knochen

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.

## **TOMAHAWK**

Das Tomahawk ist ein dick geschnittenes Entrecôte bzw. Ribeye Steak und wird aus dem hinteren Teil der Hochrippe bis in das Roastbeef hinein geschnitten. Der Rippenknochen wird komplett am Fleisch gelassen. Die Zubereitung ist aufgrund der Größe und Dicke nicht immer einfach. Als die Fleischveredelung in Deutschland noch nahezu unbekannt war, beschloss Rico Schlegel, Fleischer und Diplom-Ingenieur für Fleischtechnologie, aus deutschen Rindern, Kälbern und Schweinen Premiumfleisch der obersten Güteklasse zu produzieren. Aus Liebe zum traditionellen Handwerk und zum hochwertigen Fleisch gründete er 2012 die Firma True Wilderness GmbH. Bis heute ist Rico Schlegel der einzige deutsche Metzger, der sich voll und ganz auf die Fleischveredelung von deutschem Premiumfleisch spezialisiert hat.

## 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 m<sup>2</sup> 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 <sup>(i)</sup>

Peterhof (Fam. Saller) | Bodenmais

9,00 €

## JAKOBSMUSCHEL <sup>(a g n)</sup>

Safran | Risotto | Spargel

25,00 €

# Beilagen

## GEMÜSE

Gegrillter Maiskolben <sup>(g)</sup>

5,00 €

Grüner Spargel <sup>(a g i)</sup>

5,00 €

## HAUSGEBACKENES BROT <sup>(a)</sup>

Kräuter-Knoblauchbaguette

5,00 €

Ciabatta

5,00 €

## KARTOFFEL

Grillkartoffel

5,00 €

Kartoffelgratin <sup>(g)</sup>

5,00 €

Rosmarinkartoffel

5,00 €

# Soßen, Dips und Butten

## BRATENSOÛE <sup>(f i j)</sup>

## SCHNITTLAUCH-SCHMAND <sup>(g)</sup>

## BBQ-SAUCE <sup>(f i j)</sup>

## KRÄUTERBUTTER <sup>(g)</sup>

## PAPRIKABUTTER <sup>(e f g i j k)</sup>

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 <sup>(a c g)</sup>

Ananas

10,50 €

## DREIERLEI SORBET <sup>(a h)</sup>

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.