



Für Ihren Event liefern wir nachfolgende Speisen.

Name:	Adresse:	
Telefon:	E-Mail:	
Event am:	Beginn:	Buffet:
Erwachsene:	Kinder bis 10 J	über 10 J
Vegetarier:	Besonderheiten:	

Sie zahlen keine Lokalmiete. Alle Angaben sind vertraulich!

Fingerfood, auch andere Vorspeisen sind möglich

Rostbraten in Mürbteig-Körbchen auf Creme Fraiche-Dijon-Senf mit Petersilie

Preis pro Stück € 5,50 **Stück Rostbraten**

Apfelstücke in Rotwein-Chili auf Mascarpone-Amaretto Creme in Mürbteig-Körbchen, **vegetarisch**

Preis pro Stück € 4,50 **Stück Chili Apfel**

Tortilla Röllchen mit Käsefüllung, Paprikastreifen und frischen Minze Blättern, **vegetarisch**

Preis pro Stück € 4,50 **Stück Tortilla**

Haus Brot Streifen mit Liptauer mild/scharf, Bratfett, Verhackerts, Streichkäse und div. Pfefferoni

Preis pro Brot € 3,50, in Streifen geschnitten **Stück Brote**

Hauswurzelspeck selbst geräuchert mit frischem Kren und Jour Gebäck/Haus Brot

Preis pro Portion € 5,50 **Stück Wurzelspeck**

geräucherte Lachsrollchen auf Senf-Dillsauce mit Jour Gebäck/Haus Brot

Preis pro Portion € 6,50 **Stück Lachsrollchen**

Mozzarella mit Kirschtomaten im Glas, Basilikum und Oliven-Zitronen Marinade, **vegetarisch**

Preis pro Portion € 4,50 **Stück Mozzarella**

Mürbteig-Körbchen mit Creme Fraiche und Kaviar, **vegetarisch**

Preis pro Portion € 7,50 **Stück Kaviar**

Honigmelone mit Prosciutto

Preis pro Portion € 4,50 **Stück Prosciutto**

Suppen, warm oder kalt, auch andere sind möglich

Rinderbouillon mit Markscheiben & Suppengemüse, Kräuterfrittaten oder Nudeln

Preis pro Person € 4,30

Gemüsecremesuppe, Vitamine erhaltend gekocht, ohne Gluten und Lactose, **vegan**

Preis pro Person € 4,90

Geeiste-Rahmgurkensuppe, sommerliche Erfrischung in Obers Sauce mit Croutons, **vegetarisch**

Preis pro Person € 5,30

Erdäpfel Gulasch/Suppe, **vegan**

Preis pro Person € 6,90

1- Akonto zur Fixierung Ihres Termins: Erste Bank IBAN AT142011128437419102
Am Event Tag gibts Speisen nur für Sie und Ihre Gäste. Sie sind unter sich!



Der Buffet Preis berechnet sich nach den gewünschten Hauptspeisen *

Erste Hauptspeise für alle Gäste mit zwei passenden Beilagen, Preis pro Person € 19,50.
Jede weitere Hauptspeise für alle Gäste mit zwei passenden Beilagen, Preis pro Person € 9,50.
Kinder unter 10 Jahre zahlen nur € 15,00 inklusive Aufgiessäfte. Gerne bekommen Kinder ein eigenes Grill Buffet, auch zum selbst grillen.

Beispiel einer Berechnung: bei 3 Hauptspeisen kann man 6 verschiedene Beilagen wählen
Burgunderbraten vom Rind mit Rotkraut und Serviettenknödel, Preis pro Person € 18,50
Spareribs mit Ofenkartoffel, Barbecue Sauce und American Dressing, Preis pro Person € 9,50
Souvlaki Spieße mit Naturreis in pikanter Tomatensauce, Tsatsiki, Preis pro Person € 9,50

Gesamtpreis, 3 Hauptspeisen, 6 Beilagen nur € 38,50

Zahlt jeder sein Getränk selbst, kostet jede weitere Hauptspeise pro Person € 10,50

Vorspeisen kalt

Fleischplatte gemischt mit Schweinebraten, Selchfleisch, Wurst, Speck, Beilagen, Haus Brot

Preis pro Portion € 8,90

Käseplatte gemischt mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllte Paprika, Beilagen, Haus Brot

Preis pro Portion € 8,90

Nudelsalate mit Wurst oder Gemüse oder Obst, verschiedene Marinaden, Haus Brot

Preis pro Portion € 8,90

* Hauptspeisen vom Grill & Smoker

Spareribs im Smoker 7 Stunden geräuchert, 3-2-1 Methode, Spezialität des Hauses

Kräuterschweinskoteletts in Oliven Knoblauch Marinade, gegrillt, zart und saftig

Mini Berner Würstchen mit Speck auf Spießern mit Perlzwiebel in Barbecue Sauce mariniert

Hühnerkeule aus der Brine, zart im Smoker geräuchert, mit knuspriger Haut

Souvlaki Spieße vom Huhn oder der Pute, mariniert in frischen Kräutern, gegrillt

Halloumi gegrillt, unterschiedlich mariniert, pikant, **vegetarisch**

Paprika mit Bulgur Fülle in zarter Chili Sauce gequollen, gefüllt, pikant, **vegan**

* Hauptspeisen mit Saucen, Gluten- und Lactosefrei

Schweinebraten von der Rose oder vom Schopf, Sous Vide gegart, mit Bier- oder Kümmelsauce

Rinderrouladen im Smoker geräuchert, gefüllt mit Gemüsestreifen und Speck in Burgundersauce

Burgunder Rindfleisch, niedrig Temperatur gegart in Burgunder Gemüse Sauce

Geschnetzeltes von der Pute oder dem Huhn in Champion Obers Sauce

2- Akonto zur Fixierung Ihres Termins: Erste Bank IBAN AT142011128437419102
Am Event Tag gibts Speisen nur für Sie und Ihre Gäste. Sie sind unter sich!



Hauptspeisen für gehobene Ansprüche. Beilagen dazu bestellen!

Rinderfilet Steak mit frischem Rosmarin, leichter Pfeffernote, Sous Vide gegart

Preis pro Portion 100g € 17,00

Rinderfilet Steak im Ganzen. Wir schneiden die Steakgröße am Tisch

Preis pro Portion ca. 3000g € 390,00

Porter House- oder Tomahawk Steak vom Rind, Sous Vide gegart, im Beefer karamellisiert

Preis pro Portion pro ca. 1500g € 160,00

Kräuter Spanferkel, Natur oder gesurt, frisch über dem Feuer gegrillt

Preis pro Ferkel € 250,00

Zwei Beilagen bei Hauptspeisen vom Grill * dabei.

Hauptspeisen für gehobene Ansprüche, Beilagen bestellen!

Gemüse, Gluten- und Lactosefrei

Gemüsesorten aus der Wok Pfanne mit verschiedenen Kräutern, **vegan**

Kohlsprossen naturbelassen oder gratiniert mit Muskatnuss gewürzt, **vegetarisch**

Champignons mit Kräutern und Cognac flambiert, **vegetarisch**

Sauerkraut, mit Kreuzkümmel, **vegetarisch**

Weinkraut vom Sauerkraut, in Weißwein gegart, **vegetarisch**

Speck Weißkraut geräuchert

Rot Kraut mit Apfelmus und leichter Zimt Note, **vegetarisch**

Andere Beilagen

Ofenkartoffeln aus dem Tandoor Ofen, **vegetarisch**

Bratkartoffel mit Zwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie in Oliven Öl gegrillt, **vegetarisch**

Kartoffel Stampf mit Obers, Butter und Muskatnuss, **vegetarisch**

Servietten Knödel im Dampf gegart zu saftigen Hauptspeisen, **vegetarisch**

Teigwaren Al Dente gegart, zu saftigem Fleisch und zu Saucen, **vegetarisch**

Naturreis in pikanter Tomaten-Sauce gegart mit Kirschtomaten und Basilikum, **vegetarisch**

Naturreis naturbelassen zu den Hauptspeisen mit Saucen, **vegetarisch**

Maiskolben in Butter, gegrillt, **vegetarisch**

Pikante Tomatensauce, **vegetarisch**

Haus Brot, Jour Gebäck

Beilagen zu „Speisen für gehobene Ansprüche“ kosten pro Person € 4,50



Salate mit speziellem Dressing

Rucola Salat in Cassis Dressing

Gurken Salat mit Knoblauch und frischem Dill

Cherry -Tomaten Salat mit Zitronen Dressing, Zwiebel, Knoblauch und frischem Basilikum

Eisberg Salat mit Knoblauch Sahne Dressing

Cole Slaw Salat mit Sauerrahm und Mayo

Gemischter Salat aus 3 Salaten

Preis pro Portion € 4,50

Saucen zu den Speisen oder Beilagen

Rahm Schnittlauch Sauce zu den Ofenkartoffel

Tsatsiki mit griechischem Joghurt, Knoblauch und Oliven Öl

fruchtige Barbecue Sauce, fruchtig, pikant, geräuchert

American Dressing Sauce, Joghurt, Mayonnaise, Cognac

Preis pro Person € 2,50

Dips im Glas

Guacamole pikante mit Tortilla Chips

Kräuter Joghurt Dip

Blauschimmelkäse Dip

Knoblauchrahm Dip

Preis pro Portion/Person € 5,50

Süßspeisen des Hauses

Mascarpone-Amaretto Creme mit Schokolade Überzug, Sahnehaube und Mikado Stäbchen

Preis pro Portion € 6,50

Palatschinken Powidl- und/oder Marillenmarmelade oder Schokolade, selbstgemacht

Preis pro Portion € 4,90

Eissorten, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat, Milkschokolade, Vanille.

Wir machen kein veganes Eis!

Preis pro Kugel € 2,50

Haus Torten auf Wunsch

Preise variable abhängig von der gewünschten Größe und der Art der Torten Füllung

Kuchen und Torten dürfen mitgebracht werden!

Tortenteller, Besteck sowie Kaffee und frischen Schlagobers bekommen Sie von uns!



Zu später Stunde, auf Wunsch.

Gulasch Suppe, Rindfleisch und Kartoffel über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

Preis pro Portion € 6,90 **Stück**

Kesselgulasch, Rindfleisch, frisches Gemüse und Kartoffel über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

Preis pro Portion € 8,90 **Stück**

Chili con Carne, mit Bohnen, Mais und Chili über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

Preis pro Portion € 8,90 **Stück**

Käseplatte mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllten Paprika und anderen Beilagen

Preis pro Portion € 8,90 **auf Anforderung**

Das Mitbringen von Speisen und Getränken jeder Art ist nicht gestattet!

Allgemeine Informationen:

Die Speisen sind vor Beginn zu bezahlen! Bankverbindung in der Fußzeile.

Getränke werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet und sind am Ende der Veranstaltung in Bar, mit Visa, Bankomat oder MasterCard zu bezahlen.

Verschiedene Getränke sind ausreichend vorhanden.

Unterschiedliche Biersorten vom Fass sind möglich.

Akonto werden immer auf die Gesamtrechnung angerechnet.

Überzahlungen werden in bar übergeben oder auf Ihr Konto rücküberwiesen.

Es gibt eine große Schnapsbar!

Jeder Gast kann seinen Schnaps auch selbst bezahlen.

Ende von Musikdarbietungen: 22:00 Uhr

Betriebsschluss: 24:00 Uhr

Die Speisenabfolge kann noch bis 14 Tage vor dem Event schriftlich übermittelt werden.

Bei Stornierung sind 10% der vereinbarten Speisekosten zu bezahlen.

Siehe Stornobedingungen!

Preise sind freibleibend und von der Kostenentwicklung am Markt abhängig!

Preise sind gültig bis 01.12.2022

Allergeninformation abhängig von Ihren Wünschen



Buchstabencode und Kurzbezeichnung

Die Allergeninformation bei Getränken und Speisen wird gewissenhaft durchgeführt und finden Sie in unserer Speisekarte.

Wir schließen jede Verantwortung bei falscher Kennzeichnung Dritter (Lebensmittelhersteller) aus.

Wählen Sie daher die Speisen und Getränke mit Bedacht und Eigenverantwortung. Speisen werden nach Ihren Wünschen geschmort, gewürzt und bearbeitet.

Unser Chefkoch und BBQ-Meister der, soweit dies möglich ist, auf Fertigprodukte Dritter verzichtet, unterstützt Sie bei der Auswahl und berätet Sie in Fragen der Allergene!



Für Ihren Event liefern wir nachfolgende Speisen.

Name:	Adresse:	
Telefon:	E-Mail:	
Event am:	Beginn:	Buffet:
Erwachsene:	Kinder bis 10 J	über 10 J
Vegetarier:	Besonderheiten:	

Sie zahlen keine Lokalmiete. Alle Angaben sind vertraulich!

Fingerfood, auch andere Vorspeisen sind möglich

Rostbraten in Mürbteig-Körbchen auf Creme Fraiche-Dijon-Senf mit Petersilie

Preis pro Stück € 5,50 **Stück Rostbraten**

Apfelstücke in Rotwein-Chili auf Mascarpone-Amaretto Creme in Mürbteig-Körbchen, **vegetarisch**

Preis pro Stück € 4,50 **Stück Chili Apfel**

Tortilla Röllchen mit Käsefüllung, Paprikastreifen und frischen Minze Blättern, **vegetarisch**

Preis pro Stück € 4,50 **Stück Tortilla**

Haus Brot Streifen mit Liptauer mild/scharf, Bratfett, Verhackerts, Streichkäse und div. Pfefferoni

Preis pro Brot € 3,50, in Streifen geschnitten **Stück Brote**

Hauswurzelspeck selbst geräuchert mit frischem Kren und Jour Gebäck/Haus Brot

Preis pro Portion € 5,50 **Stück Wurzelspeck**

geräucherte Lachsrollchen auf Senf-Dillsauce mit Jour Gebäck/Haus Brot

Preis pro Portion € 6,50 **Stück Lachsrollchen**

Mozzarella mit Kirschtomaten im Glas, Basilikum und Oliven-Zitronen Marinade, **vegetarisch**

Preis pro Portion € 4,50 **Stück Mozzarella**

Mürbteig-Körbchen mit Creme Fraiche und Kaviar, **vegetarisch**

Preis pro Portion € 7,50 **Stück Kaviar**

Honigmelone mit Prosciutto

Preis pro Portion € 4,50 **Stück Prosciutto**

Suppen, warm oder kalt, auch andere sind möglich

Rinderbouillon mit Markscheiben & Suppengemüse, Kräuterfrittaten oder Nudeln

Preis pro Person € 4,30

Gemüsecremesuppe, Vitamine erhaltend gekocht, ohne Gluten und Lactose, **vegan**

Preis pro Person € 4,90

Geeiste-Rahmgurkensuppe, sommerliche Erfrischung in Obers Sauce mit Croutons, **vegetarisch**

Preis pro Person € 5,30

Erdäpfel Gulasch/Suppe, **vegan**

Preis pro Person € 6,90

1- Konto zur Fixierung Ihres Termins: Erste Bank IBAN AT142011128437419102
Am Event Tag gibts Speisen nur für Sie und Ihre Gäste. Sie sind unter sich!



Der Buffet Preis berechnet sich nach den gewünschten Hauptspeisen *

Erste Hauptspeise für alle Gäste mit zwei passenden Beilagen, Preis pro Person € 19,50.
Jede weitere Hauptspeise für alle Gäste mit zwei passenden Beilagen, Preis pro Person € 9,50.
Kinder unter 10 Jahre zahlen nur € 15,00 inklusive Aufgiessäfte. Gerne bekommen Kinder ein eigenes Grill Buffet, auch zum selbst grillen.

Beispiel einer Berechnung: bei 3 Hauptspeisen kann man 6 verschiedene Beilagen wählen
Burgunderbraten vom Rind mit Rotkraut und Serviettenknödel, Preis pro Person € 18,50
Spareribs mit Ofenkartoffel, Barbecue Sauce und American Dressing, Preis pro Person € 9,50
Souvlaki Spieße mit Naturreis in pikanter Tomatensauce, Tsatsiki, Preis pro Person € 9,50

Gesamtpreis, 3 Hauptspeisen, 6 Beilagen nur € 38,50

Zahlt jeder sein Getränk selbst, kostet jede weitere Hauptspeise pro Person € 10,50

Vorspeisen kalt

Fleischplatte gemischt mit Schweinebraten, Selchfleisch, Wurst, Speck, Beilagen, Haus Brot

Preis pro Portion € 8,90

Käseplatte gemischt mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllte Paprika, Beilagen, Haus Brot

Preis pro Portion € 8,90

Nudelsalate mit Wurst oder Gemüse oder Obst, verschiedene Marinaden, Haus Brot

Preis pro Portion € 8,90

* Hauptspeisen vom Grill & Smoker

Spareribs im Smoker 7 Stunden geräuchert, 3-2-1 Methode, Spezialität des Hauses

Kräuterschweinskoteletts in Oliven Knoblauch Marinade, gegrillt, zart und saftig

Mini Berner Würstchen mit Speck auf Spießern mit Perlzwiebel in Barbecue Sauce mariniert

Hühnerkeule aus der Brine, zart im Smoker geräuchert, mit knuspriger Haut

Souvlaki Spieße vom Huhn oder der Pute, mariniert in frischen Kräutern, gegrillt

Halloumi gegrillt, unterschiedlich mariniert, pikant, **vegetarisch**

Paprika mit Bulgur Fülle in zarter Chili Sauce gequollen, gefüllt, pikant, **vegan**

* Hauptspeisen mit Saucen, Gluten- und Lactosefrei

Schweinebraten von der Rose oder vom Schopf, Sous Vide gegart, mit Bier- oder Kümmelsauce

Rinderrouladen im Smoker geräuchert, gefüllt mit Gemüsestreifen und Speck in Burgundersauce

Burgunder Rindfleisch, niedrig Temperatur gegart in Burgunder Gemüse Sauce

Geschnetzeltes von der Pute oder dem Huhn in Champion Obers Sauce

2- Akonto zur Fixierung Ihres Termins: Erste Bank IBAN AT142011128437419102
Am Event Tag gibts Speisen nur für Sie und Ihre Gäste. Sie sind unter sich!



Hauptspeisen für gehobene Ansprüche. Beilagen dazu bestellen!

Rinderfilet Steak mit frischem Rosmarin, leichter Pfeffernote, Sous Vide gegart

Preis pro Portion 100g € 17,00

Rinderfilet Steak im Ganzen. Wir schneiden die Steakgröße am Tisch

Preis pro Portion ca. 3000g € 390,00

Porter House- oder Tomahawk Steak vom Rind, Sous Vide gegart, im Beefer karamellisiert

Preis pro Portion pro ca. 1500g € 160,00

Kräuter Spanferkel, Natur oder gesurt, frisch über dem Feuer gegrillt

Preis pro Ferkel € 250,00

Zwei Beilagen bei Hauptspeisen vom Grill * dabei.

Hauptspeisen für gehobene Ansprüche, Beilagen bestellen!

Gemüse, Gluten- und Lactosefrei

Gemüsesorten aus der Wok Pfanne mit verschiedenen Kräutern, **vegan**

Kohlsprossen naturbelassen oder gratiniert mit Muskatnuss gewürzt, **vegetarisch**

Champignons mit Kräutern und Cognac flambiert, **vegetarisch**

Sauerkraut, mit Kreuzkümmel, **vegetarisch**

Weinkraut vom Sauerkraut, in Weißwein gegart, **vegetarisch**

Speck Weißkraut geräuchert

Rot Kraut mit Apfelmus und leichter Zimt Note, **vegetarisch**

Andere Beilagen

Ofenkartoffeln aus dem Tandoor Ofen, **vegetarisch**

Bratkartoffel mit Zwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie in Oliven Öl gegrillt, **vegetarisch**

Kartoffel Stampf mit Obers, Butter und Muskatnuss, **vegetarisch**

Servietten Knödel im Dampf gegart zu saftigen Hauptspeisen, **vegetarisch**

Teigwaren Al Dente gegart, zu saftigem Fleisch und zu Saucen, **vegetarisch**

Naturreis in pikanter Tomaten-Sauce gegart mit Kirschtomaten und Basilikum, **vegetarisch**

Naturreis naturbelassen zu den Hauptspeisen mit Saucen, **vegetarisch**

Maiskolben in Butter, gegrillt, **vegetarisch**

Pikante Tomatensauce, **vegetarisch**

Haus Brot, Jour Gebäck

Beilagen zu „Speisen für gehobene Ansprüche“ kosten pro Person € 4,50



Salate mit speziellem Dressing

Rucola Salat in Cassis Dressing

Gurken Salat mit Knoblauch und frischem Dill

Cherry -Tomaten Salat mit Zitronen Dressing, Zwiebel, Knoblauch und frischem Basilikum

Eisberg Salat mit Knoblauch Sahne Dressing

Cole Slaw Salat mit Sauerrahm und Mayo

Gemischter Salat aus 3 Salaten

Preis pro Portion € 4,50

Saucen zu den Speisen oder Beilagen

Rahm Schnittlauch Sauce zu den Ofenkartoffel

Tsatsiki mit griechischem Joghurt, Knoblauch und Oliven Öl

fruchtige Barbecue Sauce, fruchtig, pikant, geräuchert

American Dressing Sauce, Joghurt, Mayonnaise, Cognac

Preis pro Person € 2,50

Dips im Glas

Guacamole pikante mit Tortilla Chips

Kräuter Joghurt Dip

Blauschimmelkäse Dip

Knoblauchrahm Dip

Preis pro Portion/Person € 5,50

Süßspeisen des Hauses

Mascarpone-Amaretto Creme mit Schokolade Überzug, Sahnehaube und Mikado Stäbchen

Preis pro Portion € 6,50

Palatschinken Powidl- und/oder Marillenmarmelade oder Schokolade, selbstgemacht

Preis pro Portion € 4,90

Eissorten, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat, Milkschokolade, Vanille.

Wir machen kein veganes Eis!

Preis pro Kugel € 2,50

Haus Torten auf Wunsch

Preise variable abhängig von der gewünschten Größe und der Art der Torten Füllung

Kuchen und Torten dürfen mitgebracht werden!

Tortenteller, Besteck sowie Kaffee und frischen Schlagobers bekommen Sie von uns!



Zu später Stunde, auf Wunsch.

Gulasch Suppe, Rindfleisch und Kartoffel über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

Preis pro Portion € 6,90 **Stück**

Kesselgulasch, Rindfleisch, frisches Gemüse und Kartoffel über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

Preis pro Portion € 8,90 **Stück**

Chili con Carne, mit Bohnen, Mais und Chili über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

Preis pro Portion € 8,90 **Stück**

Käseplatte mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllten Paprika und anderen Beilagen

Preis pro Portion € 8,90 **auf Anforderung**

Das Mitbringen von Speisen und Getränken jeder Art ist nicht gestattet!

Allgemeine Informationen:

Die Speisen sind vor Beginn zu bezahlen! Bankverbindung in der Fußzeile.

Getränke werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet und sind am Ende der Veranstaltung in Bar, mit Visa, Bankomat oder MasterCard zu bezahlen.

Verschiedene Getränke sind ausreichend vorhanden.

Unterschiedliche Biersorten vom Fass sind möglich.

Akonto werden immer auf die Gesamtrechnung angerechnet.

Überzahlungen werden in bar übergeben oder auf Ihr Konto rücküberwiesen.

Es gibt eine große Schnapsbar!

Jeder Gast kann seinen Schnaps auch selbst bezahlen.

Ende von Musikdarbietungen: 22:00 Uhr

Betriebsschluss: 24:00 Uhr

Die Speisenabfolge kann noch bis 14 Tage vor dem Event schriftlich übermittelt werden.

Bei Stornierung sind 10% der vereinbarten Speisekosten zu bezahlen.

Siehe Stornobedingungen!

Preise sind freibleibend und von der Kostenentwicklung am Markt abhängig!

Preise sind gültig bis 01.12.2022

Allergeninformation abhängig von Ihren Wünschen



Buchstabencode und Kurzbezeichnung

Die Allergeninformation bei Getränken und Speisen wird gewissenhaft durchgeführt und finden Sie in unserer Speisekarte.

Wir schließen jede Verantwortung bei falscher Kennzeichnung Dritter (Lebensmittelhersteller) aus.

Wählen Sie daher die Speisen und Getränke mit Bedacht und Eigenverantwortung. Speisen werden nach Ihren Wünschen geschmort, gewürzt und bearbeitet.

Unser Chefkoch und BBQ-Meister der, soweit dies möglich ist, auf Fertigprodukte Dritter verzichtet, unterstützt Sie bei der Auswahl und berätet Sie in Fragen der Allergene!