

Unsere Grillspezialitäten

Zartes Schweinesteak – *lecker mariniert mit Dijon-Senf
oder mit Kräuterbutter
oder mediterran mariniert*

Schweine -T-Bone-Steaks – *lecker gewürzt*

Saftiges Rindersteak – *Barbecue oder mit Kräuterbutter mariniert*

Die Klassiker: *Pfeffer-Zwiebelnackensteaks, Kräuternackensteaks,
Knoblauchnackensteaks*

Cevapcici oder **Wildcevapcici**

Lammsteaks – *mariniert ohne Öl* oder **leckere Lammchops**

Zartes Hähnchenfilet

mit Lemon-Pfeffer oder gewürzt mit Tomate -mediterran

Hähnchenspieße – *versch. mariniert*

Leckere Putensteaks

mit Curry-Paprikawürzung ohne Fett und Öl

Grillfackeln Rhodos

Knusperbauch

Würzbauch

Immer beliebt: *Riesebyer Grillwurst, Käsegriller,
Schinkenwürstchen, Krakauer, Kleine Nürnberger,
feine Putenbratwurst oder*

Putenbratwurst mit Spinat und Putenkochschinken,

frische Rostbratwurst

Spareribs – *perfekt gewürzt!*

Wildsteaks aus der Keule oder aus dem Rücken –

dezent gewürzt

Last but not least unsere **feinen Wildbratwürstchen**

vom Hirsch und Reh nur mit Rapsöl

oder

unsere **grobe Wildschweinbratwurst** *mit Thymian*

Alle Produkte können Sie natürlich auch in natur ohne jegliche
Würzung erhalten!

Und das Besondere:

Wie in einer Manufaktur geht jedes Stück Fleisch durch fachliche Hände!