

GRILL & CHILL

Samstag, 15. August – Sonntag, 20. September 2026

11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00

Ajo Blanco ^{A,B,C,G,H}

EUR 8,90

kalte Mandel-Knoblauchsuppe / pikanter Garnelenspieß / kaltgepresstes Olivenöl /
gegrilltes Sauerteig-Toastbrot
ajo blanco / cold almond and garlic soup / spicy prawn skewer / cold - pressed olive oil /
grilled sourdough toast

Duett vom Thunfisch ^{A,D,F}

EUR 16,90

Geräucherter Thunfisch & Tataki / Antipasti Tartar / Eierschwammerl-Eis / Miso-Espuma /
sommerlicher Wildkräutersalat
tuna duet: smoked tuna & tataki / antipasti tartare / chanterelle ice cream / miso espuma /
summer wild herb salad

* * *

Geräucherte Schweinerippel ^{M,G}

EUR 19,90

Honig-Whiskey-Glasur / Wedges / Maiskolben / 2erlei Dips
smoked pork ribs / honey whiskey glaze / potato wedges / corn on the cob / two types of sauce

Best Friends Burger ^{A,C,G,L}

EUR 24,90

180g Rindfleischpatty / Pulled Pork / Kartoffel-Sauerteig Bun
Cole Slaw / knuspriger Bacon / Kaffee-BBQ-Sauce / Pommes Frites / BBQ & Sauerrahm Dip
best friends burger / 180g beef patty / pulled pork / potato sourdough Bun / coleslaw
crispy bacon / coffee bbq sauce / french fries / BBQ & sour cream dip

Gegrilltes Rib Eye Steak (250g) ^{G,L,M,O}

EUR 30,90

getrüffelttes Kartoffelpüree / Artischocke / Kerbel / rauchige Zwiebelcreme
grilled rib eye steak (250g) / truffled mashed potatoes / artichoke / chervil / smoky onion cream

Im Ganzen gegrillte Goldbrasse ^{D,G,L}

EUR 28,90

Schalotten-Paprika-Wildkräutergremolata / glasierte Dill-Babykartoffeln /
knackiges Gemüse
whole grilled sea bream / shallot, bell pepper & wild herb gremolata /
glazed baby potatoes with dill / crisp vegetables

Knackiger Sommersalat mit gegrilltem BBQ-Lachsfilet ^{D,N,F,M,L}

EUR 25,90

Avocado / geröstete Saaten / Cocktail-Tomaten / Kichererbsen
crisp summer salad with grilled bbq salmon fillet / avocado / roasted seeds /
cherry tomatoes / chickpeas

* * *

Zwetschkenknödel ^{A,C,G,O}

EUR 8,90

Zwetschkenröster / Zimtbrösel
plum dumplings / stewed plums / cinnamon breadcrumbs

UNSERE BIER-EMPFEHLUNGEN AUS DEM HAUSE STIEGL

Stiegl Gipfelstürmer

Hopfige Dinkel-Weisse, sonniges
Orange

Aromen von grüner Banane und
Gewürznelke

0,75 lt. € 15,90

Stiegl Ginder

Gin-Style India Pale Ale

Aromen von Wacholder und
Zitrusfrucht

0,75 lt. € 15,90

Stiegl Hopfenlager

Hoppy Hell, unfiltriert,
goldgelb, spritzig,

frisch mit Zitrus

0,25 lt. € 4,90

Inklusiv-Preise

UNSER KÜCHENCHEF INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.