

Grillkarte:

Vorspeisen:

Knoblauch Baguette mit frischen Kräutern,
für euch frisch aufgebacken
4,90

Vorspeisesalat
4,90

Kleine Gerichte:

"Grillfleisch" vom Schweinerücken - 200 g -
BBQ Sauce und Knoblauch – Kräuterbutter.
Beilage nach Wahl 13,90

Kleines Hähnchenbrustfilet -160 g -
BBQ Sauce und Knoblauch – Kräuterbutter.
Beilage nach Wahl 14,90

Vegetarisch:

Kartoffelrösti mit Tomaten,
überbacken mit Käse
und großer Salatgarnitur
15,90

Pfannengemüse
Champignons, Zucchini, Paprika
und Maiskolben
mit Grillkartoffeln und
Kräuterquark 15,90

Vegan:

Kartoffeln vom Grill
mit Brokkoli,
Rote Linsen-Curry
mit Kokosmilch, Karotten
und Erbsen
15,90

Drei **Kartoffeltaschen** mit Frischkäsefüllung,
dazu eine bunte Salatbeilage 16,90

alle Preise in € inkl. 7 % MwSt.

Unsere Erlebnisplatten:

Grillplatte "Mixed Grill American"

Gemischte Platte mit Rinder- und
Schweinelendchen, Hähnchenbrustfilet, Spare Ribs
und Maiskolben

auf Pommes Frites und Kartoffelwedges.
BBQ Sauce und Knoblauch - Kräuterbutter

ab 2 bis 4 Personen / **pro Person** 24,90

"Vulkan - Spieß" (für 2 Personen)

Gemischter Fleischspieß (Rind, Schwein & Pute),
mit gegrillter Paprika, Zwiebeln und Grillwürstchen
mit Pommes Frites und Kartoffelwedges.

Ajvar Sauce 46,-

unser **"Grillpfanderl"** (für 2 Personen)

Gemischte Lendchen vom Rind, Schwein
und Hähnchen auf Champignons in Rahm
mit Pommes Frites und Kartoffelwedges.

Röstzwiebeln 46,-

alle Preise in € inkl. 7 % MwSt.

Unsere Rindersteaks:

"Entrecôte" (Rib Eye) Steak - 300 g -

BBQ Sauce und Knoblauch – Kräuterbutter.

Beilage nach Wahl 36,90

"Pfeffer Steak" - 300 g -

mit leicht scharfer, herzhafter grüner Pfeffersauce.

Beilage nach Wahl 37,90

"Blackened“, das Mafia Steak - 300 g -

mit buntem Pfeffer, gemahlenem Kaffee, Paprika, Thymian und Kreuzkümmel als Rub (Gewürzmischung).

Durch den Rub wird das Steak tiefschwarz beim Grillen.

BBQ Sauce und Knoblauch – Kräuterbutter. Beilage nach Wahl 36,90

"Tulsa King" Sylvester Stallone Lieblingssteak* - 300 g -

mit Parmesan – Mozzarella – Basilikumbutter und gegrillten Tomaten.

Beilage nach Wahl 38,90

„Zwiebelrostbraten“ - 300 g -

mit BBQ Sauce, Knoblauch – Kräuterbutter und Röstzwiebeln.

Beilage nach Wahl 37,90

Fünf Fragen an das Steak auf deinen Teller:

1.: „Was bist du?“:

Ein Angus Jungbulle

2.: „Wie alt bist du?“

Um die 18-20 Monate

3.: „Woher kommst du eigentlich?“

Argentinien, ich durfte mein ganzes Leben auf den Pampa Weiden in natürlicher Umgebung grasen.

4.: „Wie wirst du zu einem super Steak?“

Ich wurde min. 21 Tage gereift bevor ich, nur gewürzt mit Salz und schwarzem Pfeffer, auf Holzfeuer gegrillt wurde.

5.: „Warum Steaks aus Argentinien?“ Gleichbleibende hohe Premium Qualität
in Bezug auf Aufzucht, Fütterung und Schlachtung. Für Zartheit und absoluten Grillgenuss!

* Erwischt! Ok, ist geraten!

alle Preise in € inkl. 7 % MwSt

"Hähnchenbrust" - 300 g -

Zwei Hähnchenbrustfilets, mager und butterzart.
Sanft gegrillt und dadurch saftig. BBQ Sauce und Knoblauch –
Kräuterbutter. Beilage nach Wahl 19,90

"Tequila Hähnchen" - 300 g -

Achtung: Süß & fruchtig!
mit Orangen-Ananas-Tequila-Buttersauce.
Beilage nach Wahl 22,90

Mixed Grill "American"

Rinder- und Schweinelende, Hähnchenbrustfilet,
Spare Ribs und Maiskolben. BBQ Sauce und Knoblauch –
Kräuterbutter. Beilage nach Wahl 29,90

Mixed Grill "Attila" (ohne Schwein)

Rinderlende, Lamm-Chops, Hähnchenbrustfilet
und Maiskolben. BBQ Sauce und Knoblauch – Kräuterbutter.
Beilage nach Wahl 31,90

Texas Rippen - Spareribs - 400 g -

Marinierte Schälrippchen aus dem Schweinebauch.
BBQ Sauce und Knoblauch – Kräuterbutter. Beilage nach Wahl 19,90

unser **"Bayrisch Steak"**

Schweinerückensteaks breit und dünn geklopft, gefüllt mit
original bayrischem Obazda und frischen Zwiebeln.
BBQ Sauce und Knoblauch – Kräuterbutter. Beilage nach Wahl 22,90

"Räuberspieß"

Schwein am Spieß mit Zwiebeln, Paprika und Würstchen.
Dazu servieren wir pikante Ajvar Sauce.
Beilage nach Wahl 22,90

Lammkaree Chops - 450 g -
aus Neuseeland, im ganzen am Knochen gereift.
Die kleinen Chops werden nur kurz und scharf gegrillt.
BBQ Sauce und Knoblauch – Kräuterbutter. Beilage nach Wahl 39,90

alle Preise in € inkl. 7 % MwSt.

Beilagen zur Auswahl:

Kartoffel-Wedges

oder **Pommes Frites**

oder **Kartoffelrösti**

oder **Grillkartoffeln**

mit Kräuterquark

oder

1 x große

Salatgarnitur !

Noch dazu extra:

- Oben genannten Beilagen, je 4,90
- Gegrillter Maiskolben 3,90
- Beilagensalat 4,90
- Knoblauch Baguette mit Kräutern 4,90
- Ajvar- oder Pfeffersauce, Kräuterquark, je 1,90

alle Preise in € inkl. 7 % MwSt.

Ein Wort in eigener Sache:

Wartezeiten: Da ich überwiegend alleine grille/koche und möglichst viel frisch zubereite, manchmal viele Gäste zur selben Zeit aufschlagen und ich weder weiß, was die Gäste bestellen, noch mein Angebot reduzieren will, ist bei erhöhtem Gästeaufkommen mit längeren Wartezeiten zu rechnen!

Kochen ist ein Handwerk und jedes Gericht / jeder Gast verdient seine Zeit. Daher bitte ich um Verständnis, wenn es mal dauert. Vielen Dank!

Unsere Preise verstehen sich:

In Euro **incl.** 7 % MwSt. für Speisen und 19 % für Getränke, Bedienung, Lohnsteuer, Kirchensteuer, Einkommensteuer, Umsatzsteuer, Wein- und Schaumwein-, Bier- und Brandweinsteuer, Gewerbesteuer, Sozial- und Krankenkassenbeiträgen, SOLI, Feuer- und Haftpflichtversicherung, Rentenbeiträgen, Diebstahlversicherung, Brandschutz, Gebühren für Schankerlaubnis, Steuerberater, Berufsgenossenschaft, Beiträge für Hotel-und Gaststättenverband, Tilgungen & Zinsen, Instandhaltungen am Gebäude, Renovierungen im Gebäude, Gas- und Heizkosten, Wasser & Abwasser/Kanalgebühren, Strom, Müllabfuhr, Sondermüllentsorgung, Speiserestetonne, Putzmittelbedarf, Klopapier, Handtücher und Seife, Tischwäsche, Dekomaterial, Fuhrpark, Reinigung von Fettabscheider und

Lüftungsanlagen, TÜV für Gastank, Feuerlöscher, Telefon und W-Lan, EC- Karten Gerät, Hotelbuchungsprogramme, Aushilfen, Bürobedarf, Kaminkehrer, GEMA, Rundfunk- und Fernsehgebühren, Wareneinkauf, Fahrkosten, Werbekosten, Brennholz, und jetzt ganz neu: Die CO2

– Abgabe! usw. usw. usw.

Für Ihren Besuch bedanken sich der Finanzminister,
das hiesige Finanzamt, die Gemeinde Seeshaupt und die
Wirtsleute!

Mit freundlichen Grüßen,
der Wirt und Koch, der Mann am Grillfleisch

Frederik Pulwitt

Dessert:

Gegrillte **Banane flambiert** mit Rum-Honigbutter,
Vanilleeis und Sahne 6,90

3 Stück hausgemachte **Apfelkücherl**
mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne 7,90

Kleines gemischtes **Eis** (3 Kugeln) 4,50
extra Sahne 1,00

Großer Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne 7,90

„Baileys Becher“
mit Stracciatella-, Vanille – und Schokoeis,
Baileys und Sahne 7,90

„Batida de Coco Becher“

Vanilleeis mit Batida de Coco und Sahne 5,90

Warmer **Apfelstrudel** 3,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6,90

alle Preise in € inkl. 7 MwSt.