

Für Würstchen - Liebhaber


- **Vogtländische Rostbratwürste:** **grob & fein** (als Dicke oder paarweise Dünne) o. **gebrüht** (auch „vakuumverpackt“)
- **Grillschnecken** **grob & fein** 
- **Extravagante Rostbratwürste**
 - **Fruchtig-Pikant:** Schoko-Chili-Mango
 - **Mediterran:** Tomate-Mozzarella

Steak´s & mehr:

- **Schweinenackensteaks** (natur o. mariniert)
- **Minutensteaks v. Schweinerücken**
- **Rinderfilet** (natur o. mariniert)
- **Rinderhüftsteaks** (natur o. mariniert) 
- **Roastbeef vom Rind** (natur o. mariniert)
- **Grillbauch** (natur o. würzig mariniert)
- **Filet-Medaillons** (im Räucherbauch-Mantel)
- **Grillkotelett** (natur o. würzig mariniert)

In vielen verschiedenen Marinaden – für jeden Geschmack die richtige Würzung!
Jetzt neu: **Trucker - Marinade**




Gefüllte Highlight´s

- **Räuber - Taschen** (Schinken - Senf - Röstzwiebeln - Frischkäse)
- **Caprese - Taschen** (Tomate & Mozzarella) 
- **Tzatziki - Taschen** (Krautsalat - Tzatziki)

Geflügel leicht & lecker

- **Chicken - Sticks** (kleine Hähnchenbeine) *
 - **Hähnchen - Spießchen**
 - **Putenspieß mit Frucht**
 - **Putenspieß mit Paprika**
 - **Puten - Steaks mariniert**
 - **Puten - Fleischtaschen** (gefüllt n. Wahl)
- Unsere Empfehlung für Geflügelfleisch:
Curry - Kokosmarinade & Grillbuttermarinade


Grillbeilagen

- **Feinkostsalate aus der Frischetheke** 
- **Obstplatten** * (je nach Saison)
- **Kräuterbutter - Variation** 
- **Ofenkartoffeln & Halloumikäse grillfertig** *
- **Caprese Platten** * (Tomate mit Mozzarella & Basilikum) u.v.m. 

Einfach mal aufgespießt....

- **Hackfleisch - Sticks „Cevapcici“** (BBQ)
- **Grill-Fackeln** (vom Schälbraten oder Schweinebauch)
- **Wellen- /Schlemmer- /Gyrosspießchen** (vom Schälbraten)
- **Filet-Spieß** (Rind / Schwein)
- **Hüft-Spieß** (Rind)
- **Fleisch-Spieße** (natur o. mariniert)
- **Hufeisen-Spieß** (vom Schweinebauch)
- **Knabberspießchen** (vom Schälbraten)
- **Mini Kartoffel im Räucherbauchmantel** **Gemüse - Spieß** „vegetarisch“ **Halloumi - Spieß** (vegetarischer Käsespieß)

Specials

- **T - Bone Steak** *
- **Holzfäller - Steak** * (Scheiben von d. Schweine-Schulter mit Knochen) 
- **Lammkoteletts** *
- **Spare - Ribs** * (mariniert & gegart)
- **Garnelenspießchen** *

* Für diese Fleisch - Spezialitäten bitten wir um eine Vorbestellung von 3-4 Tagen 