



Salad & Bowls

Catering & Events



Exotie Chicken Salad

Bunter Blattsalat in gehackener Tortilla-Schale mit marinierten
Maisfahnenbruststreifen, Mango, Avocado, Tomaten,
gerösteten Erdnüssen und Mango-Chili-Dressing

18,90

Cesar Salad

Blattsalate, Parmesan, Croustons und Cesar-Dressing

+Upgrade Maisfahnenbrust
+Upgrade Rindfleischstreifen

10,90

+6,90
+7,90

Salmon Salad

Blattsalate mit gegrilltem Lachsfiletsteak, Karotten, Salzgurke,
Paprika, Tomaten und Mango-Chili-Dressing

18,90

Beilagensalat

Blattsalate mit Karotten, Salzgurke, Paprika, Tomaten
und House-Dressing

5,90

Natur Bowl

Knackiger Gartensalat, Grillgemüse,
Rohrkraut, Karottenstreifen,
Erdnüsse, Quinoa-Salat, Rote-Beete-Sesam-Vinaigrette

12,90

Falafel Bowl

Knackiger Gartensalat, Grillgemüse,
Rohrkraut, Karottenstreifen,
Erdnüsse, Quinoa-Salat, Rote-Beete-Sesam-Vinaigrette
mit gebackenen Falafel-Bällchen und Hummus

16,90

Grilled Beef Bowl

Knackiger Gartensalat, Grillgemüse,
Rohrkraut, Karottenstreifen,
Erdnüsse, Quinoa-Salat, Rote-Beete-Sesam-Vinaigrette
mit gegrillten Rindfleischstreifen

18,90



Legendary Chicken Wings Chicken Crossies

6 Stück
inkl. + Dip

6,90



9 Stück
inkl. + Dip

9,90

Dips - je 1,50

- Franks Red Hot Buffalo
- Honey Mustard
- BBQ-Mango-Sauce
- Sweet Chili
- Chipotle
- Knoblauchdip
- Sour Cream
- Jalapeño-Cheese-Sauce

Trüffel-Majo - 2,50

Für unsere kleinen Gäste

Kids Cross

knusprig fritierte
Chicken Crossies & Homestyle-Pommes

7,50

Kids Burger /

Cheeseburger
mit oder ohne Cheddar-Cheese, Ketchup

4,50

Kids Schnitzel

ein paniertes Schweinschnitzel
mit Homestyle-Pommes

9,90

DESSERTS

HOT FUDGE BROWNIE

leckere, warmer Brownie mit Schokoladensauce
Vanille-Eis und Sahne - zum Teilen!

12,90



BLUEBEERY CHEESECAKE

Käsekuchen mit Blaubeeren

4,90

KUGEL EIS

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Salted Caramel

1,90



Der schönste Tag verdient den besten Geschmack:

Wir kreieren ein individuelles Hochzeits-Catering, das exakt zu eurer
Geschichte passt. Erlebt spektakuläres Live-Cooking am Big Green Egg.
Vom Sektempfang bis zum Mitternachtssnack halten wir euch den
Rücken frei, damit ihr einfach nur genießen könnt.



Tauscht den Schreibtisch gegen den Grill:

Stärkt den Teamgeist bei unseren exklusiven Grillkursen oder
Firmenevents. Ob motivierendes Teambuilding am Big Green Egg oder
professionelles Catering für Ihre Jubiläen – wir liefern den perfekten Mix
aus Action, Genuss und Professionalität.



Feiern dort, wo der Genuss zu Hause ist:

Wir verwandeln unsere Grillwerkstatt in eure ganz persönliche
Eventlocation für Geburtstage, Taufen oder Jubiläen. Genießt die
entspannte Atmosphäre und unser legendäres BBQ, während wir von
der Planung bis zum Service alles für euch übernehmen.



Wir bringen das Feuer zu euch:

Unser Foodtruck ist das Highlight für Ihre Gartenparty, euer
Firmenevent oder das nächste Streetfood-Festival
direkt vor der Haustür.



Eure positive Rückmeldung hilft uns und
unserem Team enorm.
Tippt auf den QR-Code und schenkt
uns ein Lächeln!

SCAN ME!



Ihr habt nicht alles geschafft, kein Problem! Gerne verpacken wir euch euer Essen. Bitte habt Verständnis dass wir für die
Verpackung jeweils 0,50 € berechnen.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE:

Bitte fragen Sie bei unserem Personal nach der Allergen-Karte.

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.



Hausgemacht

Unsere Patties ? Täglich
frisch aus dem besten
Hackfleisch selbst geformt



Erlesene Cuts

Erstklassiges Fleisch vom
Weidenind am Bodensee



Marktfrisch

Knackig, kreativ und
die perfekte Begleitung
zum Feuer

UNSERE ALKOHOLFREIEN GENUSS-COCKTAILS!

Flammenkuss - 7,90
Alkoholfreier Gin - Tonicwater - Zitrone - Rosmarin
Frisch, aromatisch, mit einem Hauch von Feuer.

Golden Berry - 7,90
Maracujasaft - Soda - alkoholfreier Secco - Waldbeeren und Minze
Leicht, prickelnd und perfekt zum Ankommen.

Sommerglut - 7,90
Crodino - Tonicwater - Soda - Zitrone und Minze
Feinherb, klar, stilvoll und erfrischend.

Grillwerk-Spritz - 7,90
Pornstar-Martini - Soda - alkoholfreier Secco und Orange
Unser Signature-Spritz – harmonisch lecker.



Grillkurse



Hochzeiten



Firmenfeiern



Gutscheine

BBQ FRIDAY

Freu dich auf echtes
BBQ-Feeling mit Rauch,
Feuer & Genuss.

Auch an die Vegetarier
ist gedacht...

Ab 18 Uhr bei uns mit großem
BBQ-Buffer vom Big Green Egg Holzkohलगrill
für 39 € p. P. Getränke nicht inklusive.
Kinder bis 14 Jahre: 19 €

Aktuelle Termine auf unserer Website



Vorspeisen



Steaks



Burger

Gegrillter Schafskäse mit Honig-Thymian mariniert Grillgemüse, Salsa-Verde und hausgemachtem Focaccia	12,90	Bruschetta Tomaten und Büffelmozzarella auf hausgemachtem Focaccia	8,90
Nachos Grande Tortillachips mit Käse überbacken, Sour Cream, Salsa, Avocado-creme, garniert mit Frühlingzwiebeln, Chilis, Jalapeños	10,90	Quesadilla gegrillte Weizentortilla, gefüllt mit Käse dazu Sour Cream Dip	6,90
Gebackener Ziegenkäse in einer Knusperpanade mit Walnüssen und Karamellsauce	12,90	Quesadilla Pork gegrillte Weizentortilla, gefüllt mit Pulled Pork, Käse dazu Sour Cream Dip	7,90
Onion Rings 8 Stück mit Sour Cream Dip	7,90	Mozzarella Sticks 5 Stück mit Sour Cream Dip	6,90

Black & Black Wagyu aus Japan - Strip Loin Steak

150 g - 69 €
serviert mit SOY SOUL - Sojasauce

Heimat auf dem Teller: Das Bodensee Weiderind
Unser Rindfleisch stammt zu 100 % aus Weidehaltung in der Bodenseeregion.

Steak-Menüs enthalten einen frischen Salat vorweg,
Potatodippers mit Sourcream und Maiskolben-Stripes.

Rib Eye Steak Mastercut Bodenseefärsche, zart gereifte Hochrippe	ca. 300 g	32,00
Rumpsteak Bodenseefärsche, mit kleinem Fettrand, kernig zart	ca. 200 g	27,00
Hüftsteak Dry Aged Bodenseefärsche, aus dem Herzstück der Rinderhüfte	ca. 180 g	24,00

Philly Cheese Steak Sandwich scharf angebratenes Rindfleischstreifen, mit Jalapeños, Cheddar-Cheese, rote Zwiebeln, Chipotle-Sauce. Im gegrillten Baguette	14,00	Spare Ribs bei Niedertemperatur gegart, butterzart, serviert mit unserer BBQ-Mango-Sauce Cole Slaw & Homestyle-Pommes	19,50
--	-------	---	-------

Side Orders zum Steak oder zu deinem Burger:

Süßkartoffel-Pommes	6,50	Baked Potato mit Sourcream	5,50
Homestyle-Pommes	5,50	Grillgemüse	5,50
Curly-Fries	5,50	Cole Slaw	4,00
Maiskolben-Stripes	5,50	Steak-Knoblauchbutter	1,00
		Steak-Kräuterbutter	1,00
Süßkartoffel-Maispüree	5,50	Sauce Béarnaise	3,50
Potatodippers	5,50	Honigschmelzwiebeln	2,90

SIGNATURE - SMASH - BURGER

Ravensburger doppelt Beef, kross gegrillt, mit Cheddar-Cheese, Gewürzgurken, Schmelzwiebeln und Burgersauce, Salat	13,50	HOT Jalapeño doppelt Beef, kross gegrillt, mit Emmentaler, scharfe Jalapeños, krosser Bacon, Chipotle-Sauce, Salat	13,50
Bacon Cheese doppelt Beef, kross gegrillt, mit Cheddar-Cheese, Tomate, Bacon, BBQ-Mango-Sauce, Salat	13,50	Farmer doppelt Beef, kross gegrillt, mit Kartoffelrösti, Spiegelei, Bacon, Burgersauce, Salat	13,50

Classic DER Klassiker, Beef, Tomate, Gewürzgurke, Schmelzwiebeln, Burgersauce, Salat	10,90	California Beef, Cheddar-Cheese, Tomate, Avocado-creme, Nachos, Burgersauce, Salat	12,90
Double Cheese Double Beef, Cheddar-Cheese, Tomate, Schmelzwiebeln, Burgersauce, Salat DOUBLE IS THE BEST!	16,90	Double Swiss doppelt Beef, Rösti, Emmentaler, Schmelzwiebeln, Chipotle-Sauce, Salat	17,90
New York Style Beef, Cheddar-Cheese, Tomate, Spiegelei karamellisierter Bacon, Mayo, Salat	12,90	Pulled Pork handgezapfte Schweineschulter aus dem BBQ-Smoker, Cole Slaw, BBQ-Mango-Sauce, Salat	12,90
Tiroler Beef, Emmentaler, frischer Meerrettich, Tomate, mit Honig-Senf-Sauce, Salat	14,90	Cheese Bomb doppelt Beef, Cheddar-Cheese, Tomate mit unserer Chili-Cheese-Sauce übergossen	16,90
Allgäuer Beef, Käspätzle-Party, frische Salzgurke, Röstzwiebeln, Chipotle-Sauce, Salat	16,90	Chicken Crunchy Hähnchenbrustfleisch in Cornflakes-Knusperpanade, Tomate, Honig-Senf-Sauce, Salat	11,90

Burger Upgrade:

extra Burgerfleisch	4,50	extra Spiegelei	1,90
extra 2 Scheiben Bacon	1,90	Jalapeños	1,50
extra Cheddar-Cheese	1,40	Glutenfreies Brötchen	3,50

Vegetarische & Vegane Burger

Red Oat Rote Bete mit Haferflocken, frische Zwiebeln, Tomate, vegane Burgersauce, Salat	11,90	Athen gegrillter Hailoumi-Käse, Grillgemüse, Chipotle-Sauce, Salat	11,90
Kimchi homemade Käspätzle-Party, frische Salzgurke, vegane Burgersauce, Salat	11,90	Garmisch homemade Käspätzle-Party, frische Salzgurke, Röstzwiebeln, Chipotle-Sauce, Salat	11,90

HERZHAFTES HAUPTSACHEN MIT AROMA

Lachsfilet mit Grillgemüse, Sour Cream, und unserem leckeren Maispüree	21,00
Maishähnchenbrust Bio-Qualität aus Österreich, leckerm Maispüree und Grillgemüse	19,50
Chicken Potato Ofenkartoffel, mit Grillgemüse, Sour Cream, Maishähnchenbrust und Salatbeilage	20,90
Virginia Potato Ofenkartoffel, mit Grillgemüse, Sour Cream und Salatbeilage	14,00

LOADED FRIES IN DER GUSSEISENPFANNE

Cheese mit warmer Chili-Cheese-Sauce	7,50
Garlic mit Knoblauch-Majo und geriebenem Parmesan	8,50
Mexican mit warmer Chili-Cheese-Sauce, Jalapeños, Lauchzwiebeln und Chilis	8,90
Trüffel Trüffel-Majo und Parmesanpulver	9,50
Philly Fries scharf angebratenes Rindfleisch, Jalapeños, Cheddar-Cheese, Zwiebeln und Cheese-Sauce	13,50

