

Hausgemachtes aus dem Smoker & Räucherofen

*Rind & Heuschwein aus dem **Wittelsbacher Land**__ Hähnchen vom **Bachbauernhof**_ Fisch vom **Schindler aus Eppishausen***

Pulled Pork__ Schweinekamm mariniert, langsam gesmoked & zerpfückt	16
BBQ Spareribs __ marinierte Rippchen aus dem Smoker	16
Jamaica Jerk Chicken__ Hähnchen jamaikanisch mariniert & gegrillt	16
Ganze geräucherte Forelle__ Sahnekren, Graubrot & Salat_ reicht für 2!	16

Dazu gibt´s Cole Slaw, BBQ-sauce & Maisbrot

Im Spitz- Brötchen

*Das Brot kommt von der Bäckerei **Kästele**, Gemüse & Salat von **unserem Gärtner***

Pulled Pork__ gezupfte Schulter mit Cole Slaw, BBQ-sauce & Karamellzwiebel	8
Ziegenkäse_ mit Feigensenfsauce, Salat & Grillgemüse	7,5
Bosna „ Gut Walden Style“	7

Salate

Wurstsalat mit Graubrot	8
Gemischter Salat mit Kartoffel, Kraut & Graubrot	7
Ceasar`s Salat mit Parmesan & Croutons	7,5
Tabouleh Salat mit Maisbrot	6,5
Kiechererbsen-Belugalinsen Salat mit Maisbrot	6,5
Münchener Kartoffelsalat	4
Extra: Maisbrot, Graubrot, Laugenbrezel, Spitz- Brötchen	1,5

Süßkram

Käsekuchen__ amerikanische Art	4,5
--------------------------------	-----

Getränke

Biere	3,5
Radler	3
Softgetränke	2,5
Wasser	2,2

Baumberger Müller Thurgau trocken 0,2/1l	5,5/25
Weißweinschorle 0,5 in der Beugelbuddel	10
Weißweinschorle 0,2 auf Eis	6,5
Schilerol Spritz_ Schilcher, Prosecco, Soda	6,5
Prosecco 0,1	5,5
Sekt Rose´ vom Kaiserstuhl_ Hubert Lay 0,75	33

Schnaps

Wald & Wiese_ Destillerie Zott aus Ustersbach	2cl/3,5
Kaiserstühler Kirsche	2cl/3,5
Kaiserstühler Golden Delicious Apfel	2cl/3,5
Jägermeister	2cl/3,5

Kaffeespezialitäten

Espresso/Doppio	2/2,8
Espresso/Doppio- Macchiato	2,1/3
Americano/Americano- Groß	2,2/3
Cappucciono	3,5
Milchkaffee	3,8
Eiskaffee mit Eis & Sahne	6