

Spezialität	Preis
Grillspezialitäten aus dem Ofen	Preis/100g
Schweineschnitzel - klassisch oder mit Cornflakes	1,69 €
Cordon Bleu mit Schinken und Goudakäse - klassisch oder mit Cornflakes	1,69 €
Knuspriger Bacon	1,69 €
Spareribs	1,09 €
Frikadellen	1,59 €
Hähnchenschlegel, 1/2 oder ganzes Hähnchen	1,09 €
Leberkäse	1,69 €
Pizzaleberkäse	1,96 €
Portionshaxe	1,09 €
Haxen, groß	1,09 €
Mini-Haxen	3,20 € / Stk.
Alles aus dem Topf	Preis p. P.
Schaschlik	6,50 €
Gulasch	6,50 €
Chili con carne	6,50 €
Vom Schwein	Preis/100g
Schweinebraten vom Hals - Natur oder gepökelt	1,69 €
Gefüllter Schweinehals - Füllung nach Wunsch, gerne beraten wir Sie für ihre Wunschfüllung!	1,69 €
Kasseler - mager oder durchwachsen	2,09 €
Grillschinken gepökelt	1,79 €
Knusprige Bauchrolle	1,49 €
Fränkische Schäuferle	1,09 €
Spanferkelrollbraten	2,19 €
Spanferkel - pro Person (ab 20 Personen)	7,50 €
Beilagen	Preis p. P.
Kartoffelgratin	3,50 €
Grillgemüsepfanne	3,50 €
Gemüsegratin	3,50 €
Grüner Salat, Beilagen Salat, Tomatensalat, Gurkensalat	2,50 €
Omas Hausgemachter Kartoffelsalat	3,50 €
Omas Hausgemachter Krautsalat	3,50 €
Bayr. Schwäb. Kartoffelsalat	2,00 €
Krautsalat mit oder ohne Speck	2,00 €
Nudelsalat	3,00 €
Platten	
Um Ihre Veranstaltung genussvoll zu gestalten, kreieren wir nach Ihren Wünschen und mit Liebe zum Detail kalte Platten in allen Variationen! Von Hausmacher Wurst bis Antipasti - alles ist möglich. Der Preis errechnet sich nach dem Wareneinsatz und der Arbeitszeit.	
Fingerfood	
Canapé von Wurst bis Antipasti, über Mini-Laugen-Sandwiches, oder Weißwurstburger, Gemüsespieße, Mozzarellaspieße, Backpflaumen im Speckmantel oder schön garniert im Einmachglas! Es gibt viele Möglichkeiten. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und erstellen mit Ihnen gemeinsam ein Büffet. Auch hier errechnet sich der Preis nach Wareneinsatz und Arbeitszeit.	
Service	Preis
Brennpaste	2,00 €/Stk.
Lieferung	1,00 €/km
Servicekraft	20,00 €/Std.