

GRILLSAISON

Schweinefleisch :

saftige Nackensteaks:

- Paprika 1,49 €/100g
- Bärlauch 1,49 €/100g
- Apfelwein 1,49 €/100g
- Zwiebel 1,49 €/100g
- Dunkelbier 1,49 €/100g

magere Rückensteaks:

- Red Pepper 1,59 €/100g
- Kräuterbutter 1,59 €/100g
- Paprika 1,59 €/100g
- Honig - Senf 1,59 €/100g

leckerer Schweinebauch:

- eing. Bauchscheiben 1,04 €/100g
- Grillfackeln 1,56 €/100g
- Spareripps 1,02 €/100g

Rindfleisch :

mariniert:

- BBQ Hüftsteaks 1,89 €/100g
- Rumpsteaks in Kräuterbutter 2,89 €/100g

Dry Aged:

- Roastbeef ca. 250g 4,29 €/100g
- Tomawhak ca. 350g 4,49 €/100g
- Rib Eye ca. 250-300g 4,29 €/100g

NEW Cuts:

- Flank Steaks 2,30 €/100g
- Spider Steaks 1,79 €/100g
- Beef Brisket 1,57 €/100g

Pute & Hähnchen :

mariniert:

- Curry Steaks 1,69 €/100g
- Paprika Steaks 1,69 €/100g

- Pollo Fino

- Thai Curry Kokos 1,22 €/100g
(Hähnchenkeulen ohne Knochen)

- Drum Sticks

- Lemon Pepper 1,22 €/100g
(Hähnchen Unterschenkel)

Lamm :

in Knoblauchmarinade

- Lammsteaks
mit Knochen 2,54 €/100g
- Rückensteaks
ohne Knochen 3,45 €/100g

Grillwürste :

- grobe Bratwürste 1,29 €/100g
- Grillbratwürste 1,32 €/100g
- Paprikabratwurst 1,46 €/100g
- Käseknacker 1,44 €/100g
- Pizzawürste 1,68 €/100g
- Nürnbergerwürste 1,34 €/100g
- Scharfe Rämschter 1,58 €/100g
- Rämschter Gourmet Griller 1,49 €/100g

Grillbutter aus eigener Herstellung :

- Mistura de Tomato 60g 1,00 €/Stück
- Chili Limette 60g 1,00 €/Stück
- hausmacher Tzaziki 1,09 €/100g

