



HEUCHELBERGER WARTE
EVENT · GASTRONOMIE

BERG BARBECUE

JEDEN MITTWOCH AB 18UHR!

Barbecue ≠ Grillen! So funktioniert echtes BBQ:

Unser Barbecue wird bei niedrigen Temperaturen von 90 bis 130 Grad langsam im heißen Rauch gegart. Das Fleisch verbringt viele Stunden im Smoker, deshalb wird es so unglaublich zart & saftig!

Aus dem Smoker:

- **Ochsenbrust vom Landochse** (Beef Brisket)
- **Schälrippe vom Schwein aus dem Ländle** (Spareribs)
- **Gezupfte Putenbrust** (Pulled Turkey)

Kleine Platte:

Eine Portion Fleisch zur freien Wahl (100 gr.) /
Buntes Grillgemüse / Kartoffeln aus dem Smoker / Sauerrahm /
Knackiger Salat mit Hausdressing / 3 selbstgemachte BBQ-Saucen **13,90**

Mittlere Platte:

Zwei Portionen Fleisch zur freien Wahl (200 gr.) /
Buntes Grillgemüse / Kartoffeln aus dem Smoker / Sauerrahm /
Knackiger Salat mit Hausdressing / 3 selbstgemachte BBQ-Saucen **17,40**

Große Platte:

Das volle Programm (300 gr.) /
Buntes Grillgemüse / Kartoffeln aus dem Smoker / Sauerrahm /
Knackiger Salat mit Hausdressing / 3 selbstgemachte BBQ-Saucen **20,90**

Vegetarisch & lecker! - Süßkartoffel aus dem Smoker **11,90**

Zwei halbe Süßkartoffeln - schonend geräuchert / Buntes
Grillgemüse / Sauerrahm / Bunter Salat mit Hausdressing

- Außerdem gibt's natürlich alle Gerichte aus unserer normalen Speisekarte -