



HEUCHELBERGER WARTE
EVENT · GASTRONOMIE

BERG BARBECUE

IMMER MITTWOCHS AB 18 UHR
& SONNTAGS AB 12 UHR

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)
- **Saftige glasierte Hähnchenkeulen** (Drumsticks)

Kleine Platte:

Eine Portion Fleisch zur freien Wahl (100 gr.) /
Buntes Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln / Sauerrahm /
Knackiger Salat mit Hausdressing / 3 selbstgemachte BBQ-Saucen **14,90**

Mittlere Platte:

Zwei Portionen Fleisch zur freien Wahl (200 gr.) /
Buntes Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln / Sauerrahm /
Knackiger Salat mit Hausdressing / 3 selbstgemachte BBQ-Saucen **18,40**

Große Platte:

Das volle Programm (300 gr.) /
Buntes Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln / Sauerrahm /
Knackiger Salat mit Hausdressing / 3 selbstgemachte BBQ-Saucen **21,90**

Vegetarisch & lecker! - Süßkartoffel aus dem Smoker

Zwei halbe Süßkartoffeln - schonend geräuchert / Buntes
Grillgemüse / Sauerrahm / Bunter Salat mit Hausdressing **12,90**

BBQ BOWL

Pulled Beef / BBQ Sauce /
Rosmarinkartoffeln / Sour
Cream / Grillgemüse

13,90

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

BBQ SANDWICH

Brioche Bun / Pulled Beef /
BBQ Sauce / Grillgemüse /
Sour Cream / Zwiebeln **8,90**