

# Hackstückerl

## SOMMER, SONNE, SONNENSCHNEIN IM PAASBACHTAL

### **Hackstückerl Gourmet - Stellage**

Raumlachs vom Fischhof Baumüller, Gambasalat mit Frühlauch in Currysahne, Allgäuer Wildblumenkäse mit Feigensenf, Holsteiner Katenschinken mit Candaloupe-Melone, Rote Bete Carpaccio mit Limonendressing, Tomate-Büffelmozzarella und verschiedene Antipasti serviert mit bunter Brotauswahl

23,90 €

### **"Burger" vom Grain Fed Black Angus Rind**

Rinder werden mit Wiese und Stroh gefüttert, dadurch zarter und marmorierter 100% Beef, Cheddar, geschmorte Zwiebeln, Tomaten und Rucolasalat mit Hackstückerl Burgersauce im Brioche Bun, dazu geschmortes Chilibohnen-Maisgemüse und pommes frites

19,90 €

### **Schwäbisch hällisches Schweinenacken-Steak (250 g)**

Schweinenacken wird bei 58 Grad 6 Stunden gegart, dannach erst gegrillt serviert mit knusprigen Röstzwiebeln, Kräuterbutter, pommes frites und sommerlichem Salat

21,90 €

### **Filets von der Mittelmeer-Dorade**

mit frischen Käutern in Zitrusöl gebraten, serviert auf buntem Grillgemüse mit geschmorten Kirschtomaten und hausgemachten Pesto-Bandnudeln

31,90 €

### **Gegrilltes Neuseeland Lammnüsschen**

mit frischem Rosmarin und Knoblauchscheiben gebraten, tranchiert, auf mediterranem Pflanzengemüse serviert, dazu Thymianjus und Ofenkartoffeln in der Schale mit Sauce Aioli

33,90 €