

Wintergrillen bei Schäfer's Samstag, 03. Januar 2026

Vorspeise

Bio-Blatt- und Rohkostsalate mit gerösteten Kernen

Joghurtdressing | Hausdressing

Nudelsalat mit Datteln, knusprigem Speck, Walnüssen und Parmesan

winterliches Bio-Anti-Pasti

Ziegenkäsetaler mit Bio-Birnen-Tomaten-Chutney

hausgemachte Dips

Barbecue | leichte Aioli

Chili-Mango-Sauce | Karamell-Walnuss-Butter

Senf | Ketchup

Ofenfrisches Wurzelbrot

**einfach
genießen!**



Hauptgang

Würste aus Schäfer's Hofmetzgerei | vegane Bratwürste

Gesmokte Spareribs vom Michaelsberger Bio-Angusrind

Steaks vom Michaelsberger Bio-Angusrind

Schweinebauch vom Michaelsberger Strohschwein

Buffalo-Wings

Lachsfilet mit feinen Kardamon-Orangen-Aromen

Gegrillter Schafskäse mit Honig-Apfel-Glasur

winterliches Bio-Grillgemüse mit karamellisierter Bio-Schwarzwurzel

Bunte Bio-Backkartoffel | Onion-Rings

**ab 17:00
Uhr**

Dessert

Vanille- und Walnusseis aus der Eisschale mit heißen Himbeeren

Mousse von der Valrhona-Schokolade