

CHILL & GRILL

AUF DER TERRASSE DER
TÖRGGELE STUB'N
MIT LIVE-MUSIK AB 17.00 UHR



WIR SMOKEN UND GRILLEN



Genuss
LOUNGE





zu allen Gerichten reichen wir zweierlei SAUCEN
we serve two sauces for all dishes

Tomahawk Steak

für 2 Personen ca. 1000g _(G,M) pro Pers. € 31,90

Flank steak, herb butter

SPARE RIBS aus dem SMOKER _(G,M) € 14,80

Spare Ribs from the smoker

Gemischte Grillplatte (ab 2 Pers.) pro Pers. € 21,--
Schweinebauch, Grillwürstel, Schopfsteak, Spare Ribs
mit Kräuterbutter _(G,M)

mixed grill (2 persons) crispy pork belly, Grill sausages, pork steak and Spare ribs , herb butter

Rip Eye Steak ca. 350–400g mit Kräuterbutter _(G,M) € 31,90

Rip eye steak, herb butter

Fledermaussteak vom Kräuterschwein ca. 160g _(G,M) € 10,50

Spidersteak from herb-fed pig

Mariniertes Schweineschopfsteak
vom Kräuterschwein ca. 200g _(G,M) € 10,50

Marinated pork steak 200g

Knusprig marinierter Schweinebauch _(G,M) € 10,50

Crispy pork belly



WÄHLEN SIE DAZU EINE BEILAGE AUS UNSEREM REICHHALTIGEN ANGEBOT!



Beilagen

Maiskolben / <i>Corncob</i>	€ 4,70
Ofenkartoffel mit Sauerrahm / <i>baked potato with sour cream (G)</i>	€ 4,50
Kartoffelspalten / <i>potato wedges</i>	€ 4,30
Pommes Frites / <i>french fries</i>	€ 3,60
Grillgemüse	€ 4,20
Baked Beans (Angeräucherte Bohnen in BBQ-Sauce) <i>(O)</i>	€ 4,90
<i>Baked beans in BBQ-Sauce</i>	
Knoblauchbaguette / <i>garlic baguette (A,C,G,M,P)</i>	€ 4,20
Scheibe Brot / <i>slice of bread (A,C,G)</i>	€ 0,80

* * * * *

Salate

Blattsalat / <i>green salad (L,M,O)</i>	€ 5,40
kleiner gemischter Salat / <i>mixed salad (L,M,O)</i>	€ 6,50
großer gemischter Salat / <i>big mixed salad (L,M,O)</i>	€ 7,90
Kartoffelsalat / <i>potato salad (M,O)</i>	€ 4,90
Krautsalat / <i>coleslaw (O)</i>	€ 4,80



FLEISCHKUNDE

Rib Eye

Die Hochrippe (Rostbraten) ist das Rückenstück des Rindes zwischen der achten und zwölften Rippe.

Tomahawk

Das Tomahawk Steak ist ein Ribeye mit Extralangen Knochen. Das Ribeye im Tomahawk Schnitt enthält den ganzen Rückenbogen und stellt noch die ursprüngliche Größe des Tieres dar.

Fledermaus

Das zarteste Stück vom Schwein.
(Eines der besten und saftigsten Fleischteile zum Grillen)
Dieser ist ein kleiner Fleischteil und liegt am Schlögel.

Spareribs langsam im Smoker zubereiten

3/2/1

3 Std im Smoker 110° – 120°

2 Std Barbecue 130° - 150°

anschl. Grillen ab 160°

Kohlen: Holzkohlebriketts & Hickoryholz

Schweinsbauch

Als Schweinebauch werden die gut mit Fett durchwachsenen und mit Rippen durchzogenen Stücke der hinteren, unteren Brustkörbe der Hausschweine bezeichnet.



MEAT CUSTOMER

Rib Eye

The prime rib (roast joint) is the chine of the cow between the eighth and twelfth rib.

Tomahawk

The Tomahawk Steak is a ribeye with an extra long bone.

The ribeye in the Tomahawk cut contains the entire rib bone showing the animal's original size.

Spidersteak

The most tender piece of pork.

(One of the best and juiciest cuts for barbecuing.)

This is a small cut of meat and is located by the leg.

Prepare spare ribs slowly in the smoker

3/2/1

3 hours in the smoker 110 ° - 120 °

2 hours barbecue 130 ° - 150 °

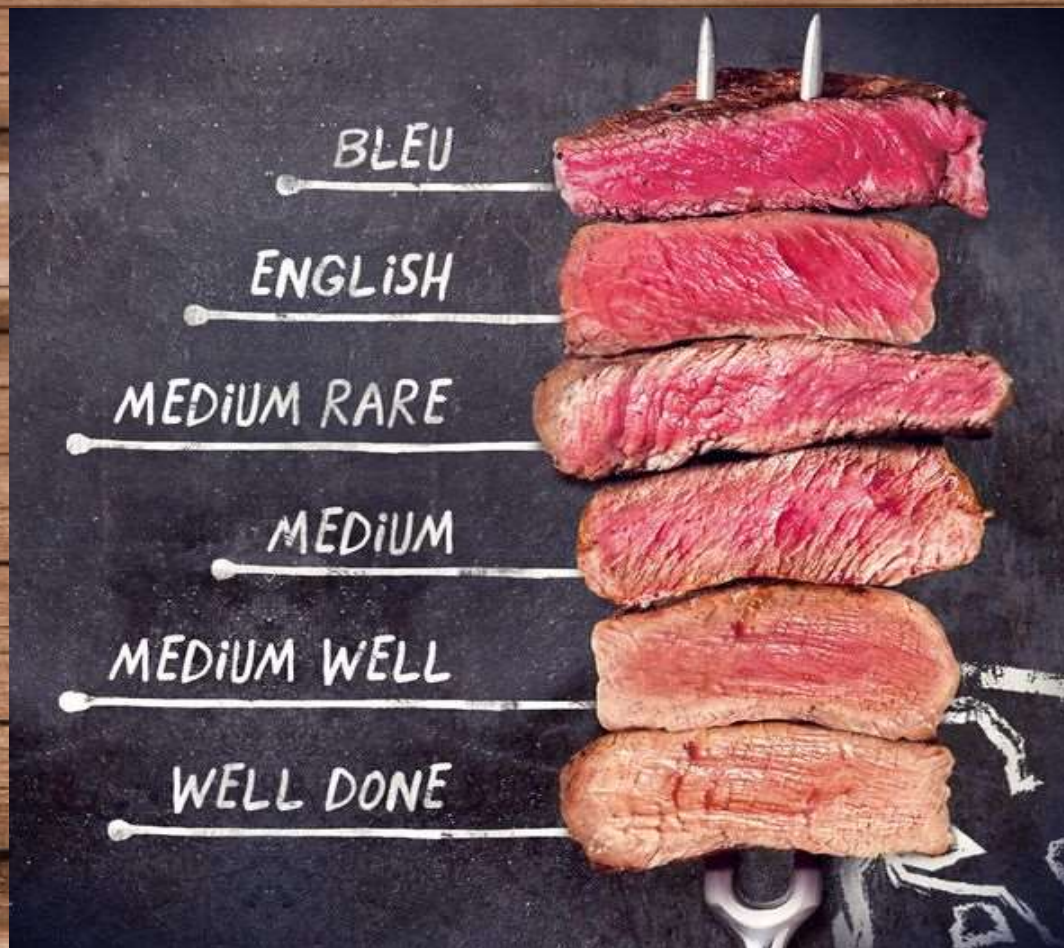
then grilling from 160 °

Coals: charcoal briquettes & hickory wood

Cutlets from herbal pig

The herbal pig produces the best meat quality
tasty, tender, marbled and appetizing in structure and color.





Garstufen:

Bleu:	44°- 46° lauwarme Roter Kern roter Saft
English:	47°-50° warmer Roter Kern roter Saft
Medium-Rare:	51°- 55° hellroter weicher Kern rosa Saft
Medium:	56°- 58° hellroter weicher Kern rosa Saft
Medium-Well:	59°-63° rosa-grauer fester Kern klarer Saft
Well done:	ab 64° grauer fester Kern klarer Saft

