

WIRTSCHAFT & BBQ

HAUS IM GRÜNEN

*Empfehlungen
des Küchenbullen*



**Schön, dass
ihr da seid!**



Wissenswertes über unser BBQ

BBQ ist Grillen!?

Nein! Original US-BBQ bedeutet das langsame Garen bei niedriger Temperatur, dem sogenannten

„Low and Slow“.

Hierbei werden die Fleischstücke bis zu 12 Stunden im Smoker bei max. 115°C geräuchert und gegart. Hierbei werden das Fett und im Fleisch enthaltene Collagen zu Wasser umgewandelt. So bleibt das Fleisch so saftig. Dies hat zur Folge das sich der Garverlust auf 40 -60% beläuft und der Geschmack entsprechend intensiv wird.

Zur Würzung verwenden wir nur Marinaden und Gewürzmischungen aus eigener Herstellung, die speziell auf die Fleischsorte abgestimmt werden und mindestens 24 Std. einwirken können. Anschließend wird gesmoked, bedarfsgerecht vakuumiert und für Euch a´ la Minute zubereitet. Auch hier ist es unerlässlich mit niedriger Temperatur zu arbeiten, damit das Produkt nicht trocken wird, deshalb werden unsere BBQ-Spezialitäten warm (ca.65°C) serviert.

Fun Fact, obwohl wir seit 2011 smoken, lernen wir ständig dazu und unser Erfahrungsschatz immer größer. So kommen neue Leckereien dazu, die wir dann in unseren Empfehlungen vorstellen.

Ihr plant eine Feier oder Veranstaltung?

Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder Sommerfest- im *Haus im Grünen* bieten wir den passenden Rahmen für unvergessliche Momente.

Sprecht uns an.

Bier vom Fass



Gilde Ratskeller

Das Premium Pils für den vollendeten Pilsgeschmack mit einer perfekt abgerundeten Hopfennote.

0,3l	3,3
0,5l	4,8



Gilde Rubin

Vollmundige Bierspezialität mit warmen rötlich-bronzenen Farbton. Nussig, kräftiges Aroma mit dezenter Karamellnote.

0,3l	3,3
0,5l	4,8



Alsterwasser

Gilde Ratskeller mit Zitronenlimonade leicht süßliches Erfrischungsgetränk mit weniger Alkohol.

0,3l	3,3
0,5l	4,8



Der frisch-würzige Geschmack und der süffige Biergenuss sind charakteristisch für die traditionelle bayrische Bierspezialität.

0,3l	3,3
0,5l	4,8

Flaschenbier



Gilde Free

Alkoholfreies und zugleich vollmundiges Bier mit einer feinen Hopfennote.

0,33l	3,3
-------	-----



Gilde Radler Free

Naturtrübes alkoholfreies Zwickelbier mit 50 Prozent Erfrischungsgetränk mit Zitronengeschmack.

0,33l	3,3
-------	-----



„Bayerns frische Weisse“, mit rötlich leuchtender Bernsteinfarbe. Die Bayrische Edelreifung erzeugt eine feinperlige Kohlensäure und intensive Weißbieraromen

0,5l	4,8
------	-----

Maisel's Weisse

ALKOHOLFREI

Hefe-Weissbier

Alkoholfrei, vitaminhaltig, isotonisch – und voller Geschmack! Der ideale Durstlöcher mit weißbiertypischem Geschmack

0,5l	4,8
------	-----



URBAN IPA

Ein all day IPA, dem Zitrus- und Grapefruitnoten sowie eine angenehme Bittere und eine erfrischende Leichtigkeit verleihen. **Perfekt zum BBQ.**

0,33l	4
-------	---



IPA alkoholfrei

Ein klassisches IPA, vollmundig und cremig, frisch und fruchtig. Naturbelassener Durstlöcher mit einer perfekt eingebundenen Hopfennote ohne Alkohol.

0,33l	4
-------	---

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola

Cola/Cola Zero/ Fanta	0,33l	3,5
-----------------------	-------	-----

Rauch Eistee

Zitrone, Kirsch	0,33l	3,5
-----------------	-------	-----

Almdudler

Kräuterlimonade	0,35l	3,5
-----------------	-------	-----

Ginger Brew

Ingwer Limonade	0,33l	4,5
-----------------	-------	-----

Bad Pyrmonter Gourmet

Medium Mineralwasser	0,25l	2,5
----------------------	-------	-----

Naturell Mineralwasser	0,25l	2,5
------------------------	-------	-----

Medium Mineralwasser	0,75l	6
----------------------	-------	---

Naturell Mineralwasser	0,75l	6
------------------------	-------	---

Rauch Bio Schorle

Apfel naturtrüb, Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja	0,33l	3,5
--	-------	-----

Wein und Prickelndes

Wein

Grauburgunder	0,2l	5
FL.	1,0l	23

Riesling Qualitätswein	0,2l	5,5
Weingut P. Stettler	FL.	1,0l 25

Messias Rosé	0,2l	5
FL.	0,75l	16

Shiraz trocken	0,2l	5
FL.	0,75l	16

Primitivo	0,2l	5,5
FL.	0,75l	17

Weinschorle	0,2l	4
-------------	------	---

Heiße Sache

Café Crema	2,5
------------	-----

Cappuccino	3
------------	---

Latte Macchiato	3,5
-----------------	-----

Milchkaffee	3
-------------	---

Espresso	2
----------	---

Doppio	3,5
--------	-----

Glas Tee (verschiedene Sorten)	3
--------------------------------	---

Schnäpse

Kapaurer Obstbrände	2 cl	2,5
---------------------	------	-----

Prinz Obstbrände	2 cl	2,5
------------------	------	-----

Korn	2 cl	2,5
------	------	-----

Helbing Kümmel	2 cl	2,5
----------------	------	-----

Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	3
---------------------------	------	---

Vodka	2 cl	2,5
-------	------	-----

Averna	2 cl	2,5
--------	------	-----

Baileys	2 cl	2,5
---------	------	-----

Roter Weinberg- Pfirsichlikör		
----------------------------------	--	--

Weingut P. Stettler	2 cl	3
---------------------	------	---

Alter Traubentrester mit Beeren		
------------------------------------	--	--

Weingut P. Stettler	2 cl	3
---------------------	------	---

Jameson Irish Whiskey	4 cl	5
-----------------------	------	---

und manch andere Leckerei...

Longdrinks mit 4 cl

Cuba Libre	8
------------	---

Osborne Cola	8
--------------	---

Jack Daniels Cola	8
-------------------	---

Gin Tonic	8
-----------	---

Vodka Cola	8
------------	---

Jameson Cola (der arme Jameson;-))	8
------------------------------------	---

HiG Style Tapas

Jalapeño Cheddar Wurst aus eigener Herstellung 5

Datteln im Speckmantel Brot 5

Beef Fingers Brot 7

Pork Belly Burnt Ends Brot 6

Bacon Cheese Bomb Brot 6

Chicken Nuggets 6,5

✔ **Camembert Diavolo** Brot 8,5 
überbacken /Normandie /pikant

✔ **Dattelcreme** Brot 4,5

Burger Parade

Classic Burger (Cheddar Cheese + 0,5€) 13

Angus Beef 150g/geschmorte Zwiebel/Salat/Tomate/US Burger Dip

BBQ Burger 13

hausgesmoktes Pulled Pork/Kraut/BBQ Sauce/ geschmorte
Zwiebel/Salat/Tomate/US Burger Dip

NYer Burger 14

warmes hausgesmoktes Pastrami/geschmorte Zwiebel/geile Sandw
Gurke/Cheddar-Cheese Sauce/Salat/White Sauce

Crispy Chicken 13

knuspriges Chicken Patty/geröstete Zwiebel/geile Sandwich-
Gurke/Tomate/Salat/US Burger Dip/Majo

✔ **"Der fleischlose" Burger** 13

Kräuter-Grillkäse/hausgemachte Zwiebelmarmelade/
Salat/Tomate/US Burger Dip

Tipp
schaut mal
bei unseren
leckeren
Beilagen

Wirtschaft & Salat

Der Wirtschaftsklassiker 13

Riesen-Currywurst/hausgemachte Sauce/
Pommes Frites

Zartes Federvieh 18

Hähnchen-Innenfilet/Chimichurri/Ofengemüse/Pommes Frites

✔ **Veggie-Federvieh** 18

Veganes-Hähnchenbrustfilet/Chimichurri/Ofengemüse/Pommes

Texas Pasta 14

Frische Pasta/hausgesmoktes Pulled Pork/geschmorte Zwiebel/
BBQ-Sauce

✔ **Pasta Veggie** 13

Frische Pasta/gebratenes Gemüse/hausgemachtes Pesto/
Knoblauch/Peperoni/gehobelter ital. Hartkäse

✔ **Wirtschafts-Salat** 9

großer frischer Pflücksalat/Gurke/Cherrytomaten/
Paprika/Lauchzwiebel/Brot

mit Honig-Senf Dressing, Ranch Sauce oder Essig/Öl

+ marinierter **Hähnchen-Innenfilet**/ 6

gehobeltem ital. Hartkäse

✔ + **Hirtenkäse**/rote Zwiebeln 5

Pastrami-Salat 15

großer frischer Pflücksalat/warmen Pastrami aus eigener
Herstellung/White Sauce/Gorgonzola-Birne/Brot

Der Küchenbulle erklärt seine BBQ-Spezialitäten

Raimar's Homemade Spareribs

Schweinekotelettrippchen, Fall off the bone, warmen Marinade, 24 Std.

Ruhezeit, garen (nicht im Smoker)

Pulled Pork

Schweinenacken, zerrupft, 24 Std. Trocken-Rub, min. 9 Std. im Smoker gegart

Pastrami

Rindertafelspitz, kräftig gewürzte dünne Scheiben, Pökelsalz und Trocken-Rub min. 6 Tage, min. 10 Std im Smoker gegart, 1-3 Wochen im Vakuum gereift

Beef Fingers

Streifen von ausgelöstem Rinderrippenfleisch, sehr zart, 24 Std.

Trocken-Rub, min. 4 Std. im Smoker gegart.

Pork Belly Burnt Ends

gewürfelter Schweinebauch ohne Schwarte, magerer als man denkt, 24 Std. Trocken-Rub, min. 4 Std. im Smoker gegart.

Bacon Cheese Bomb

Rinder- und Schweinemett, mit der Cheese Sauce serviert, Gewürzmischung, geriebener Cheddar, mit Bacon umwickelt, im Smoker gegart

Jalapeño Cheddar Wurst

Rinder- und Schweinemett im Naturdarm, würzig, aber nicht scharf, Gewürzmischung, geriebener Cheddar, frische Jalapeño Stückchen, im Smoker gegart

BBQ Specials

Pulled Pork Teller 19

hausgesmoktes Pulled Pork/Krautsalat/BBQ Sauce/Brot
(Sen. Portion 15€)

Raimar's Homemade Spareribs 20

glasierte Loin-Ribs/Krautsalat/Brot
(Sen. Portion 15€)

Road Killed Chicken Plate für 2 Personen 31

ganzes Mais-Hähnchen /Mac 'n' Cheese/Pommes/Kraut/Jerk Dip
ca. 40 Minuten Zubereitungszeit

Smokey Plate 20

Beef Fingers/ Pork Belly Burnt Ends/Bacon Cheese Bomb/Pulled Pork/Pommes/Kraut/BBQ Sauce

Time to share p. P. 21

Ribs/Pulled Pork/Hähnchen-Innenfilet/Jalapeño Cheddar Wurst/
Pommes/Kraut/Maiskolben/Mac 'n' Cheese/ BBQ Sauce
ab 2 Personen

BBQ Bowls

Kleine Schweinerei Bowl 14,5

hausgesmoktes Pulled Pork/Ranch-Krautsalat/Pommes/Cheddar-Cheese Sauce/BBQ Sauce/gepickelte Zwiebeln

✓ Veggie Chicken Bowl 14,5

vegane Piri Piri Chunks/Ranch-Krautsalat/Pommes/Cheddar-Cheese Sauce/Chimichurri/gepickelte Zwiebeln

Beilagen und hausgemachte Dips zum Dazu bestellen

- ✔ Pommes Frites 4,5
- ✔ Mac ´n ´ Cheese 4,5
- ✔ Maiskolben 4
- ✔ Hausgemachter Krautsalat 4
- ✔ Ofengemüse Gemüse der Saison 5
- ✔ Brotkorb 1,5
- ✔ Cheddar-Cheese Sauce 1,5
- ✔ Chimichurri 1,5
- ✔ BBQ-Sauce 1
- ✔ Currywurst-Sauce 1
- ✔ Ranch Sauce 1
- ✔ White Sauce 1
- ✔ Chili Honey 1 
- ✔ Ketchup / Mayo 1

wechselnde Tagesdesserts

ab 5,5

Alle Preise in Euro inkl. Service und der gesetzlichen MwSt.

Informationen gem. Lebensmittelverordnung erhalten Sie auf Wunsch vom Servicepersonal.

Wir akzeptieren Bar und ab 25 € Giro-Card Zahlung!