

# Grillgarten am Wolfsbrunnen

Wir grillen & smoken auf Buchenholz und handwerklich erzeugter Buchenholzkohle von der Köhlerei Bergelt



## Vom Holzkohlegrill

Beilagen zum Grillgut 3,90 €  
Grillgemüse und Backkartoffeln

### Vom Boeuf de Hohenlohe

250g Wolfsbrunnen Spezielschnitt wechselnde Zuschnitte	18,90
250g Rumpsteak, der Klassiker am besten medium-rare gegrillt	28,50
350g Rib-Eye aus der Hochrippe geschnitten	27,80
220g Filet „Alte Kuh“ mit dem besonderen, kräftigen Aroma	31,90
Surf & Turf Upgrade	
Eine Riesengarnele	8,50
Gegrillter Polpo	7,50

### Vom Hohenloher Weidelamm

Steak aus der Keule und herzhaft Bratwurst <sup>2</sup>	26,50
---	-------

### Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

240g Salsiccia <sup>2</sup> mit der typischen Fenchel- und Weinnote	11,90
300g Kotelett mit knuspriger Haut	15,70
250g Secreto das geheime „Filetstück“	17,20

Wir braten Kotelett und Secreto zur Kerntemperatur von ca. 54-56°C

### Vom Elsässer Freiland-Maishähnchen

Spieß mit saftigem, mariniertem Keulenfleisch	13,30
Knusprig gegrillte Supreme von der Maispoularde	17,90

### Vegetarisch

Marinierte Wald- und Wiesenpilze im Pfännchen	14,50
Gegrillter und glasierter Nußlocher Ziegenkäse	16,20

### Fisch und Meeresfrüchte

Tagesangebot frischer Fisch	Tagespreis
Gegrillter Steinkrake	18,90
Drei Riesengarnelen in der Schale gegrillt	24,90

Für Kleine und Große! 12,50  
Klassische Lasagne aus dem Holzofen

Hallo Salatfreunde!  
Ab ans Buffet und zupacken.

Kleine Salatschale	4,50 €
Große Salatschale	7,50 €
Immer wieder hin	9,90 €

## Antipasti (auch in den Grillpausen)

Der Basisteller:

mit bunten Oliven<sup>2,3</sup>, halbtrockneten Tomaten, gegrillten Zucchini, unserer Paprika-Aioli und dem Grillgarten-Brot 7,50

dazu:

- Grana Padano und Gorgonzola 5,50
- Gebeizter Nußlocher Ziegenkäse 6,50
- Marinierte Wald- und Wiesenpilze 6,00
- Salami<sup>2</sup> und Schinken<sup>2</sup> 5,00
- Salsiccia in Tomatensoße 5,00
- Rindfleischsalat in Balsamico 6,00
- Garnelen in Kräuteröl 7,50
- Meeresfrüchtesalat 7,50

## „Grillgartenteller“

Spieß vom Boeuf de Hohenlohe, saftiges Huhn und Salsiccia. Mit kleiner Salatschale. 18,50 €

## Süßes

Crème brûlée mit Beeren	7,90
Apfeltörtchen mit Vanilleeis	7,90

Auch in den Grillpausen:

Sorbet <sup>1</sup> & Beeren (Mango, Himbeere, Melone oder Zitrone)	6,90
Schoko & Karamell Eisbecher Dunkles Schokoladen-, Karamelleis, Sahne und Brownie	8,50
Vanille & Nuss Eisbecher Vanille-, Haselnuss- und Pistazieneis <sup>1</sup> mit Krokant	8,50

Montag bis Freitag ab 17.00 Uhr | Samstag und Sonntag ab 12:00 Uhr | Reservierung täglich ab 15:00 Uhr unter 06221 373792  
Grillgarten am Wolfsbrunnen | Wolfsbrunnensteige 15 | 69118 Heidelberg | info@restaurant-wolfsbrunnen.de

Alle Preise in Euro. Gewichtsangaben beschreiben das ungefähre Rohgewicht der Ware.