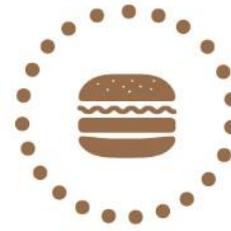


# Mittwoch Burgertag

Jeden Mittwoch

Burger vom 800°C Grill  
auch glutenfrei oder ohne Bun möglich



## **Pulled Pilz Burger** (vegan)

Dinkelbun / gezupfter Kräuterseitling / vegane BBQ-Soße / Coleslaw

## **Herbstburger** (vegan möglich)

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef / Wildkräutersalat  
Kürbisspalten / Apfel Chutney / Wildkräutersalat / Mayonnaise

## **Beschwipster Jack** (vegetarisch möglich)

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef / Wildkräutersalat  
Camembert / Rotwein Birne

## **Otto Normal Burger** (vegan möglich)

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef / Wildkräutersalat  
cremiger Käse / Gurken / Tomate / hausgemachtes Ketchup & Mayonnaise

## **Wildburger 2.0**

Dinkelbun / Wildfleischpatty aus Neuberger und Spessart Wäldern  
Dinkel - Semmeltaler / Rotkraut / Preiselbeermayonnaise  
Sauciere mit bester Wildjus zum Übergießen des Burgers

**Mit hausgemachten Pommes oder Röstkartoffeln vom Bruchköbler Ackerlei  
und einem Dip Ihrer Wahl 16,50**

## **Hausgemachte, vegane Dips:**

Mayo / BBQ Soße vegan / BBQ Soße klassisch / Ketchup

## **Add ons:**

- hausgemachter Speck vom Bioschwein 1,50
- zweiter Patty 6,00