

Mittwoch Burgertag

Burger vom 800°C Grill

auch glutenfrei oder ohne Bun möglich



Otto Normal Burger (vegan möglich)

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef / Wildkräutersalat / Tomate
hausgemachter Schmelzkäse / hausgemachtes Ketchup und Mayo

Flammkuchenburger

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef / Wildkräutersalat
Speck- Lauch- Creme Fraiche / hausgemachter Schmelzkäse

Winterburger (vegan möglich)

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef / Rotweinzwiebeln
Rote Bete Majo / gebratener Grünkohl / cremiger Raclettekäse

**Mit hausgemachten Pommes oder Bratkartoffeln vom Bruchköbler
Ackerlei und einem Dip Ihrer Wahl 18,50**

Wagyu Burger

Dinkelbun / Wagypatty vom Helgenhof in Freigericht
gebratene Champignons / hausgemachter Chili- Schmelzkäse / Wildkräutersalat
Rotweinzwiebeln / hausgemachte Trüffelmayo 27,50

Add ons:

- hausgemachter Speck vom Bioschwein des Hofgut Marienborn 3,00
- extra Käse 3,00
- zweiter Patty (vegan oder Rindfleisch) 7,00
- Upgrade auf Wagyu Patty 5,00

Hausgemachte, vegane Dips:

Mayo / Zitronenmayo / BBQ Soße vegan / Ketchup