

# BBQ LUNCH

## APPETIZER

**Longhorn Wings** 7,90 €  
(A, C, G, L, M, O)

- scharf oder knusprig

Hühnerflügel serviert mit Stangensellerie und Ranch-Dip

**BBQ Springroll** 5,90 €  
(A, C, F, G, L, M, O)

mit BBQ Fleisch, Käse, Kraut und Karotten gefüllte, Frühlingsrolle, serviert mit Teufelssauce und Chimichurri

**Soup of the day** 4,50 €  
(Bitte fragen Sie unsere Bedienung nach den Allergenen.)

Tagessuppe

## SALAD


**Crispy Chicken** 9,90 €  
(A, C, G, L, M, O)

Hühnerfleisch im Cornflakesmantel, auf Blattsalat mit Balsamicodressing


**Cancun Salad** 10,90 €  
(B, C, H, L, M, O)

gegrillte Garnelen, frische Avocado auf buntem Salat mit Balsamicodressing

## BURRITO

**Chicken Curry**  9,90 €  
(A, C, E, F, G, L, M, P)

Weizentortilla gefüllt mit BBQ Turkey, Salat und Currysauce, mit Käse überbacken

**Vegi**   9,90 €  
(A, C, E, F, G, L, M, P)

Weizentortilla gefüllt mit Mais, Paprika, Tomate und Salsa, mit Käse überbacken

 Für unser BBQ und Burger Fleisch verwenden wir ausschließlich hochwertigstes Black Angus Rind aus Australien!



## ORIGINAL AMERICAN BBQ

Unser BBQ wird nach traditioneller amerikanischer Art zubereitet. Das heißt, dass unser BBQ Fleisch in feinem Hickoryrauch zwischen 7 bis 18 Stunden langsam gart. Dadurch erhält es ein unverwechselbares Aroma und der Geschmack des Holzes liegt in der Luft.

**BBQ Pulled Pork**  15,20 €

mit einer Beilage nach Wahl & Ranch-Dip  
- vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein Schweineschulter in Hickoryrauch gegart, „pulled“ und mit BBQ-Sauce mariniert

**BBQ Texas Tri-Tip**  16,50 €

mit einer Beilage nach Wahl & Chimichurri  
- vom Black Angus Rind in Hickoryrauch gegart, in dünne Scheiben geschnitten, besonders zart und mit dunklem Rand

**BBQ Turkey**  15,20 €

mit einer Beilage nach Wahl & Teufelssauce  
- in Hickoryrauch gegarte Putenbrust mit dunkelrotem Rand und weißem Fleisch, gewürzt mit feinem Sweet-Chili Rub

**BBQ Longhorn Ribs**  16,20 €

mit einer Beilage nach Wahl & Ranch-Dip  
- Bauchrippen vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein langsam in Hickoryrauch gegart, „mopped“ mit unserer Longhornsauce

(Allergenhinweis für BBQ: A, C, F, G, L, M, N, O)

Beilage nach Wahl:

★ Pommes Frites ★ Knoblauchbrot ★ Speckbohnen ★ Beilagensalat ★ Polenta  
(A, F, G, L, M, N, O) (C, H, M, O) (G)

(Jede weitere Beilage zum BBQ kostet 3,10 €)

## BURGER

Zu allen Burgern servieren wir Pommes oder Salat!

**Longhorn** Lunch Size 9,90 € Dinner Size 14,50 €

frisch gegrilltes Steakfleischgehacktes vom Black Angus Rind mit Speck, Cheddar, Käse, Tomate, milden mexikanischen Zwiebeln und Chipotlesauce

**Italian** 9,90 € 14,50 €

frisch gegrilltes Steakfleischgehacktes vom Black Angus Rind, mit Mozzarella, Tomate und Pesto

**Surf & Turf** 10,90 € 15,50 €

frisch gegrilltes Steakfleischgehacktes vom Black Angus Rind, mit Garnelen, Cheddar, Käse und Chipotlesauce

**Arizona** 9,90 € 14,50 €

BBQ Pulled Pork mit hausgemachter Guacamole, Tomate, Cheddar, Käse und Speck

**Vegi**  9,90 € 14,50 €

Kartoffelaibchen mit Paprika, Tomate, Salat und Ranch-Dip

(Allergenhinweis für alle Burger: A, C, F, G, L, M, N, O)

## BBQ SPECIAL

**Little Smokey Joe** pro Person / ab 2 Personen 27,00 €  
(A, C, G, H, L, M, N, O)

von jedem BBQ Fleisch das Beste sowie gegrilltes Sirloin vom Black Angus Rind mit 2 Beilagen pro Person

**Schweinerückensteak** 10,90 €  
(A, G, L, M)

gegrillt mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes

**Southern Taste** 17,50 €  
(C, G, L, M, N, O)

BBQ Pulled Pork, Texas Tri-Tip & Longhorn Ribs mit Teufelssauce, Coleslaw und einer Beilage nach Wahl

**Pulled Pork Nachos** 10,90 €  
(A, C, G, L, M, N, O)

hausgemachte Tortillachips belegt mit BBQ Pulled Pork, Salsa, BBQ Beans und Guacamole, überbacken mit Käse



Wir achten auch auf beste Qualität beim Kauf des Schweinefleisches!

Mehr Infos zum Schwäbisch-Hällischem Landschwein:



**for free** Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen eine Suppe oder einen Salat & Süßes zum Abschluss!

## SANDWICH

Alle Sandwiches werden mit einem Dip und hausgemachten Tortillachips serviert.

**Smoked Beef** 9,90 €  
(A, F, G, L, M, O)

dünn aufgeschnittenes „Black Angus“ Rind mit frischem Salat, Tomate und Kräutersauce mit Toastbröt.

**American Steak Toast** 10,90 €  
(G, L, M, N, A)

Rindfleisch und Schweinesteak mit Salat, Tomate, Speck und Chipotlesauce mit amerikanischem Toastbröt

**Louisiana** 8,90 €  
(A, C, G, L, M, N, O)

Pulled Pork, Coleslaw, Röstzwiebeln und BBQ Sauce mit Toastbröt

## FLAMMKUCHEN

**Tex Mex**  9,90 €  
(A, C, E, F, G, L, M, N, O)

Black Angus Rind, BBQ Beans, Jalapeños, Paprika, Mais und Cheddar, Käse

**Royal** 9,90 €  
(A, C, E, F, G, L, M, N, O)

dünn aufgeschnittenes Black Angus Rind mit Tomate, Parmesan und Pesto

**All in one** 9,90 €  
(A, C, F, G, L, M, N, O)

BBQ Pulled Pork, Speck, Zwiebel, Mais und Paprika

**Allergenhinweis:**

A Gluten B Krebstiere C Ei D Fisch  
E Erdnuss F Soja G Milch/Laktose H Schalenfrüchte  
L Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite  
P Lupinen R Weichtiere

Unsere Mitarbeiter können trotz sorgfältiger Verarbeitung nicht immer verhindern, dass sich Spuren von anderen Allergenen in den Produkten befinden. Für derartige Kontaminationen, auch Kreuzkontakte, sowie Tippfehler können wir keine Haftung übernehmen.