



Zur Post Kümmersbruck  
hotel . restaurant

## Grill-Karte

### **Schweinenackensteak** ca. 300g (Rohgewicht)

Vom Oberpfälzer Schwein, mariniert nach *Art des Hauses*  
16,-

### **BBQ Spareribs aus dem hauseigenen Smoker**

Sehr zarte und saftige Schweinerippchen,  
für besten Rauchgeschmack mit reinem Buchenholz geräuchert  
mittlere Portion 16,- | große Portion 23,-

### **Entrecôte / Rib-Eye, wet aged** ca. 300g (Rohgewicht)

Ausgeprägte Marmorierung, geschmacksintensiv, an Zartheit kaum zu übertreffen  
29,-

### **Rumpsteak, wet aged** ca. 250g (Rohgewicht)

Besonders saftig, gegrillt mit dem charakterischen Fettrand,  
der für einen unverwechselbar guten Geschmack sorgt  
23,-

### **Lady Cut, wet aged** Hüftsteak, ca. 180g (Rohgewicht)

Geringe Marmorierung, daher meist etwas festfleischiger  
18,-

### **Filet vom Wildfang-Lachs**

Reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren, praktisch grätenfrei und auf der Haut  
gegrillt  
16,-



### **Veganes vom Grill**

Ofenkartoffel / veganer Kräuterschmand / Grillgemüse  
13,-

### **Beilagenauswahl**

#### **2x Beilagen nach Wahl sowie 1x Sauce nach Wahl**

Beilagen: Ofenkartoffeln mit veganem Kräuterschmand,  
Gartenkräuter-Röstkartoffeln, Grillgemüse, Kartoffelsalat;

Saucen: BBQ-Sauce, Chimichurri, Kräuterbutter, veganer Kräuterschmand  
4,- pro Person

### **Bunter Gruß aus dem Garten**

5,- pro Person



@ZURPOSTKUEMMERSBRUCK

WWW.HZPK.DE

