



STEAK- & PILZWOCHEN

STEAK- & MUSHROOM WEEKS

07. - 27.09.26

-  **Bullerjahn Wildkräutersalat** ^{a,e,h1,h2,j}
mit gebratenen Pilzen, Radicchio, Tomate, Gurke, Paprika,
Karotte, Radieschen, Nüsse, Hausdressing
Wahlweise mit:
gebratenen Roastbeefwürfeln in Jus glasiert ^{i,j} plus **10,00 €**
gebratenen Hähnchenstreifen plus **6,00 €**
geflämmtem Ziegenkäse ^g plus **6,00 €**
Bullerjahn wild herb salad ^{a,e,h1,h2,j}
with sautéed mushrooms, radicchio, tomato, cucumber,
bell pepper, carrot, radishes, nuts, house dressing as a starter **8,00 €**
optimal toppings: as a main course **14,00 €**
sautéed roast beef cubes glazed with jus ^{i,j} plus **10,00 €**
sautéed chicken strips plus **6,00 €**
flame-seared goat's cheese ^g plus **6,00 €**
-  **Waldpilz-Bruschetta** ^{a,g,j} **13,00 €**
auf Sauerteigbrot mit Tomate, Lauchzwiebeln, Wiesenkräutern, Hartkäse
wild mushroom bruschetta ^{a,g,j}
on sourdough bread with tomato, spring onions, wild herbs and hard cheese
- AUCH**
 **Cremige Suppe von Steinpilzen und Champignons** ^{a,g} **9,00 €**
mit gerösteten Brotwürfeln, Schinkenstreifen
cream of porcini mushroom soup ^{a,g}
with toasted bread cubes and strips of ham
-
-  **Waldpilzrisotto** ^{a,c,g,i} **19,00 €**
mit gebackenen Sellerie-Gorgonzolaknusperli, Lauchzwiebeln,
Tomate, Birne
wild mushroom risotto ^{a,c,g,i}
with crispy baked celeriac and gorgonzola bites, spring onions,
tomato and pear



STEAK- & PILZWOCHEN

STEAK- & MUSHROOM WEEKS

07. - 27.09.26

VOM BULLERJAHN GRILL

FROM THE BULLERJAHN GRILL

Zu unseren Bullerjahn Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und unsere pikante Steaksauce mit Paprika, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke und Speck ^{g,j}

With our Bullerjahn steaks, we serve homemade herb butter and our spicy steak sauce made with bell pepper, tomato, onion, gherkin and bacon ^{g,j}

Black Angus Rumpsteak 220 g **30,00 €**
mit schwarzem Knoblauch mariniert
Black Angus rumpsteak 220 g
marinated with black garlic

Black Angus Rinderhüftsteak 250 g **26,00 €**
mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch mariniert
grilled Black Angus roastbeef 220 g
marinated with black garlic

DUROC Schweinerückensteak 220 g ⁱ **25,00 €**
mit Göttinger Bier, Senf und Zwiebeln mariniert
Duroc pork loin steak 220 g ⁱ
marinated with Göttingen beer, mustard and onions

Hähnchensteak 200 g ^j **23,00 €**
mit Orange, Ahornsirup, Senf und Chili mariniert
Chicken steak 200 g ^j
marinated with orange, maple syrup, mustard and chilli

Wählen Sie dazu 2 Beilagen

Wählen Sie Ihre **1.** Beilage:

- kleiner Bullerjahn-Salat
small Bullerjahn salad
- frische Champignons in Kräuterrahm ^g
fresh mushrooms in herb cream sauce ^g
- gebratene Pilze
sautéed mushrooms
- grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln
green beans with bacon and onions



Wählen Sie Ihre **2.** Beilage:

- unsere Bullerjahn Pommes frites
our Bullerjahn French fries
- Trüffel-Pommes frites ^g
truffle fries ^g
- Bratkartoffeln
fried potatoes
- Waldpilzrisotto ^g
wild mushroom risotto ^g



STEAK- & PILZWOCHEN

STEAK- & MUSHROOM WEEKS

07. - 27.09.26

WEINEMPFEHLUNG WINE RECOMMENDATION

2022 Fleur d'Artagnan

Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat (trocken)

Chateau Plaimont, Côtes de Gascogne

Aromatisches Bouquet von reifen dunklen Waldbeeren
und zarte Gewürznoten, weiche Frucht mit feiner Würze
und gereiften Tanninen

an aromatic bouquet of ripe dark forest berries

*and delicate spice notes, complemented by soft fruit,
subtle seasoning and mature tannins*

0,20 l

0,75 l

8,50 €

29,00 €

2024 Weissburgunder

Ortswein (trocken)

Weingut Weishaar, Baden Kaiserstuhl

Die Kombination von Steinobstarten wie Mirabelle
und grünem Apfel mit Zitrusnoten, frischen Kräutern
und einem mineralischen Charakter verspricht ein
komplexes und erfrischendes Geschmackserlebnis

the combination of stone fruit such as mirabelle plum

and green apple with citrus notes, fresh herbs

*and a mineral character promises a complex
and refreshing taste experience*

0,20 l

0,75 l

8,50 €

27,50 €