



**SERVUS UND WILLKOMMEN  
IN DER**

# **BÖAGERY**

**UNSEREM BAYRISCHEN  
BURGER- UND GRILLWIRTSCHAUS**

## **ABERIDIV**

**Hugo** 0,2 l € 4,50

**Aperol Spritz** 0,2 l € 4,50

**Aperol Orange** 0,2 l € 4,50

**Aperol Maracuja** 0,2 l € 4,50

**Aperol Schweppes** 0,2 l € 4,50

**Glas Sekt Hausmarke** 0,2 l € 5,00

# AUS OMMA'S SUBBNDOPF

**Domadnsubbn** mit gerösteten Weißbrotwürfeln € 4,50

**Pfannakouchasubbn** € 3,80

**Wos grad so gibd: Dagesubbn „a la mode“** € 4,50

## GROUSE SALOD

### **Oid Mü Salod** („Altmühlsalat“)

Großer bunter Salatteller mit  
gebratenen Putenbruststreifen,  
Weißbrotcroupons

€ 11,40

### **Salod vom Büffe oder Saloddella**

Kleiner Salat vom Büfett  
oder Salatteller

€ 4,00

### **Schtoibruch Salod**

(„Steinbruchsalat“)

Großer Salatteller mit frischen  
Blattsalaten, gebratenen  
Roastbeefstreifen, Weißbrotwürfel,  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder  
Sauerkrem

€ 15,80

### **Merlaloï Kassalod** (Käsesalat)

Großer Salatteller nach aktuellem  
Angebot mit verschiedenen Käsesticks

€ 11,40

### **Dunfisch Salod** (Thunfischsalat)

Großer frischer Salatteller nach  
aktuellem Angebot mit Thunfisch,  
Tomaten, Ei, Zwiebeln und  
Frenchdressing

€ 12,90

### **Frengischa Salod**

(„Frankensalat“)

Großer bunter Salatteller mit gebr.  
Hähnchenbruststreifen und Croutons

€ 11,40

### **Meres Salod** (Meeressalat)

Großer frischer Salatteller nach  
aktuellem Angebot mit gebratenen  
Riesengarnelenschwänzen

€ 21,90

# ZUPFTS FLEISCH IN DA SÖMME

## BBQ Sandwiches

Serviert im hausmacher Baguette auf Salat, mit Cole Slaw und Tomaten

### Von da Sau

Schweineschulter von Hand gezupft, mit Zwiebeln und Gurke und BBQ-Sauce im slow-baked Sandwich, mit Steakhouse fries

€ 14,50

### Von da Budn

Von Hand gezupfte Putenbrust mit Zwiebeln und Gurke und BBQ-Sauce im slow-baked Sandwich mit Steakhouse fries

€ 14,50

### Von da Kua

Von Hand gezupfte Rinderschulter in Zwiebel-Honig-Knoblauch -BBQ-Sauce, mit frischen Zwiebelringen und Majo-Weißkrautsalat im slow-baked Sandwich, Steakhouse fries

€ 16,00

# NOMOI ZUPFTS FLEISCH, ONE SÖMME

### Zubfde Sau

von der Schweineschulter gewürzt mit unserem BBQ Rub, bei Niedrigtemperatur gegart mit BBQ Sauce mariniert, handgezupft, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (opt. Sauerkrem) und hausmacher Cowboy Bohnen

€ 14,50

### Zubfde Budn

nicht von der Schweineschulter sondern von der Putenbrust, gewürzt mit unserem BBQ Rub, handgezupft mit BBQ Sauce mariniert, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (opt. Sauerkrem) und hausmacher Cowboy Bohnen

€ 14,50

# BAIAN MIKSD GRILL

## Grilldella „Haselberg“

Medaillons vom Schwein und Rind  
mit Kräuterbutter, geschnitztem  
Grillwürstl, krosser Speckscheibe,  
Pommes frites

€ 13,90

## Hoizfella Schteks

(Holzfällersteaks)

vom Landschweinerücken saftig  
gegrillt, mit Gartenkräuterbutter auf  
Steak Fries mit knusprigen  
Röstzwiebeln

€ 11,90

## Grillmoischta Schteks

(Grillmeistersteak)

Saftige Rückensteaks vom  
Dorfschwein mit unserer Grillsauce  
nach Hausrezept vom Chef  
Kleine Rösti

€ 11,90

## Zwüferoschtbradn

(Zwiebelrostbraten )  
vom Weidetier in deftiger  
Bratensauce, mit krossen  
Röstzwiebeln und  
leckeren Pommes frites

€ 17,90

## Budn Schteks

(Putensteaks)

Truthahnbrust gegrillt mit hausm.  
BBQ-Sauce und  
frittierten Kartoffeltalern

€ 12,50

## Pfeffa-Schtek

Schweinefilet gegrillt mit grüner  
Madagaskar-Pfeffersauce und  
Kroketten

€ 14,80

# BIF SCHTEKS

Steaks nur Rare, Medium Rare und Medium erhältlich!

Wir servieren alle Steaks mit unserer Hausmacher BBQ-Butter und einer mit Kräuterquark gefüllten Landkartoffel aus dem Ofen

## Roastbeef vom irischen Freilaufirind

200 g	€ 18,80
250 g	€ 22,80
300 g	€ 26,80
400 g	€ 34,80

**Pfeffersteak** vom Roastbeef (Gewicht wie oben) zzgl. € 1,00

## „La Cabana - bife de chorizo“

Roastbeef vom argentinischen Weiderind

200 g	€ 21,90
250 g	€ 26,90

## Aus der Region

T-Bone Steak 600 g € 29,90

Rib Eye Steak 300 g € 22,90

# RIBBALE - BABEKIU RIBS

## BBQ Country Back Ribs

800g+ Teile von der hinteren Schweinerippe, gewürzt mit unserem Steakhouse Rub, aus dem Ofen, zart und saftig, mit BBQ Sauce mariniert und Steakhouse Fries

€ 16,00

# OBACHT: BÖAGA

Dangsche, liabe BÖAGERY-Fens, dass so vü vo eich zu uns kumma und mia fúa eich unsre midda Hend gmachten Baöga macha derfa. Ab und zu kummts aba a voa, weil unsre Böaga so guat san, dass vü los is und mia midda Awat net nouchkuma. Da komma aba nix macha, weil hoit oifach ois midda Hend gmacht is und des Fleischkiachla net vorbroudn wern ko. Di Buama und Moile in da Kich renna si an Oasch ab fia eich und macha wos get damits net zlang get bists enga Zeich kriagds. Mia hoffa ia sechs des ei.

**Di, di des net eiseng, mian wo anderscht hi ge.**

**Obacht: Mia bacha die Fleischkiachle meischtens imma duach. Und, Hümmefadda, lassds uns mit so am Schmarrn in Rua wia: „i wü koi Domadn oda koin Zwüfe“.**

**Diats des Zeich was enk net gfoit oifach wida ro.**

**Dangsche! Dangsche! Dangsche!**

## **Übersetzung ins Deutsche:**

Danke, liebe BÖAGERY -Fans, dass Ihr immer zahlreicher zu uns pilgert und wir die leckeren handgemachten Hausmacher-Böaga für Euch zubereiten dürfen.

Manchmal bedeutet Handarbeit aber auch, dass es etwas länger dauern kann, überhaupt wenn viel los ist. Aber dagegen ist nicht viel zu machen, weil unsere Ware immer frisch gegrillt wird und anschließend zum Böaga zusammengebaut werden muss. Die Qualität soll passen, deshalb können wir die Böaga auch nicht vorbraten etc.

Die Jungs und Mädels in der Küche bewegen Ihre Ärsche so schnell es geht. Sie tun das Möglichste, um eure Bestellungen schnellstens rauszugeben. Bei evtl.

Wartezeiten bitten wir um Verständnis.

**Wer keins hat ist hier im falschen Laden!**

**Bitte beachten: Wir braten unsere Patty's üblicherweise durch. Und Herrgott, verschont uns mit „keine Tomate, Zwiebel oder sonst was“ – tut einfach das wieder runter, was Ihr nicht haben wollt.**

**Danke! Danke! Danke!**



# SOICHE BÖAGA ...

Unsere Burger sind hausgemacht und Unikate, wir teilen diese nicht! Preis je Burger: € 15,00.  
Fleischpattys haben roh 350 g. Je nach Böaga mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel. Umsonst dazu gibt's  
Steakhouse-Fries und Cole Slaw. Zur Wahl: Brioche (Standard)-, Laugen- oder Vollkorn-Buns

## XXL-Oidmü Böaga

Grillsauce „Art d. Chefs“  
Rinder Patty

## XXL- Tschies Böaga

Cheddarkäse, Majo-Dip,  
Rinder Patty

## XXL- Babekju Böaga

BBQ Sauce  
Rinder Patty

## XXL-Deksass Böaga

Rinder Patty  
Speck, Chili-Ketchup

## XXL- Gegala Böaga

2 Hähnchenbrüste  
Mayo-Tomaten-Dip

## XXL-Gmias Böaga

250 g Gemüse Patty, BBQ-Sauce  
(Tomaten-Paprika-Zwiebel-Walnüsse-Käse-Karotten-  
Mais-Ei-ger. Weißbrot) nur in XXL

## XXL-Oifacha Böaga

Leckere Majo-Dip u. Ketchup  
Rinder Patty

## XXL- Franzosn-Böaga

Brie, Preiselbeeren  
Rinder-Patty

## XXL- Deifes Böaga

Thai-Chilis (scharf), Jalapeños  
Rinder Patty  
Scharfer hausmacher Dip

## XXL-Schümmekas Böaga

Rinder Patty  
Gorgonzola, BBQ-Sauce

## Böaga-Breddla

Oifach a Böaga dea eich nouch da Nosn schtet  
aussuacha (Fleisch aba 175 g) dazua gibds an haus-  
machdn Eisdee, Bommies und Kolslaa und a gloine  
Nouchspeis.

€ 16,00

## XXL-Jalapeño Böaga

Rinder Patty  
Cheddarkäse, Jalapeñostreifen

*Luschen*-BÖAGA (nur 250g Patty) Nachlass € 1,00

## MONSCHA

(Aufpreis-doppelt Fleisch) € 7,00

## TRIPLE

Aufpreis-(+ 2 x 350 g Patties) € 14,00



## BÖAGA-EKSDRAS:

<i>2 Scheim Schbegg grillt</i>	€ 1,00
<i>2 Scheim Kas</i>	€ 1,00
<i>Soos</i>	€ 1,00
<i>Jalapeños</i>	€ 1,00
<i>Süßkartoffelfritten statt Pommes</i>	€ 3,00
<i>Meiskoim</i>	€ 3,50

## BEILANG:

<i>Kol Slaa</i>	€ 2,80
<i>Kauboi Bona (Cowboy Bohnen)</i>	€ 3,40
<i>Siaskadoffelfridn (Süßkartoffelfritten)</i>	€ 4,00
<i>Steakhouse Fries</i>	€ 2,80
<i>Zwüfe Ringla (Zwiebelringe gebacken)</i>	€ 3,40

## SOOSN:

<i>Salsa</i>	€ 1,00
<i>Kreudakwak</i>	€ 1,00
<i>Guacamole</i>	€ 2,50
<i>Saua Kriem</i>	€ 1,00
<i>Senf-Majo</i>	€ 1,00
<i>Sweet'n Saua Sos</i>	€ 1,00
<i>Knove Majo</i>	€ 1,00
<i>Babekju Sos</i>	€ 1,00
<i>Oidmü Sos</i>	€ 1,00
<i>Koktel Sos</i>	€ 1,00
<i>Honich Senf</i>	€ 1,00

NUR BEI UNS:



## HAUSMACHER GRANATAPFE-EISDEE

0,3 l Glas € 3,80

## LIMMO UND WASSA

Orangen <sup>1,3</sup> -/Zitronenlimo <sup>3</sup>	0,4 l	€ 2,60
	0,25 l	€ 2,00
Cola Mix <sup>1,3,9</sup>	0,4 l	€ 2,80
	0,25 l	€ 2,40
Coca Cola <sup>1,3,9,12</sup>	0,4 l	€ 3,00
	0,25 l	€ 2,50
Apfelschorle <sup>15</sup>	0,4 l	€ 2,80
	0,25 l	€ 2,40
Saftschorlen <sup>15</sup>	0,4 l	€ 3,10
(Cranberry, Maracuja, Multi, Orange, Johannisb.,Traube)	0,25 l	€ 2,40
Tafelwasser	0,4 l	€ 2,40
Apfel-/Orangensaft	0,25 l	€ 2,40

1= mit Farbstoff - 3=mit Antioxidationsmittel - 9=koffeinhaltig - 10= chininhaltig – 15=aus Saftkonzentrat

## HOFMÜLLER BEIA AUS DA STOOD

Helles vom Fass	0,5 l	€ 2,80
Helles vom Fass	0,3 l	€ 2,40
Hefeweizen hell/dunkel/alkohol-frei/leicht	0,5 l	€ 3,00
Dunkel Export	0,5 l	€ 3,00
Pils vom Fass	0,3 l	€ 3,00
Hell Export alkoholfrei	0,5 l	€ 3,00
Kellergold Bügelflasche	0,3 l	€ 3,00

## **WEINE**

Silvaner Q.b.A. Frankenwein	0,2 l	€ 4,50
Riesling trocken Q.b.A., Württemberg	0,2 l	€ 4,50
Müller-Thurgau Q.b.A. Baden	0,2 l	€ 4,50
Trollinger trocken Q.b.A., Württemberg	0,2 l	€ 4,50
Trollinger m. Lemberger Q.b.A., Württ.	0,2 l	€ 4,50
Spätburgunder Weißherbst Q.b.A., Baden	0,2 l	€ 4,50
Glas Sekt Hausmarke	0,1 l	€ 3,00
Glas Sekt Hausmarke	0,2 l	€ 5,00
Kir Royal	0,2 l	€ 6,00

## **KAFÄ UND DEE**

Tasse Kaffee		€ 2,00
Kännchen		€ 3,20
Cappuccino		€ 3,00
Latte Macchiato		€ 2,60
Espresso		€ 2,00
Große Tasse Tee div. Sorten		€ 3,20

## **SCHNABS**

Diverse Bethke Spirituosen	0,02 l	€ 3,80
Ramazzotti	0,02 l	€ 3,00

Bitte fragen Sie nach weiteren Angeboten!

1= mit Farbstoff - 3=mit Antioxidationsmittel - 9=koffeinhaltig - 10= chininhaltig – Alle Weine enthalten Sulfite