



Speisen/Konzeptvorschläge

Vorspeisen „Starter“ der perfekte Start

- Mediterraner CousCous Salat mit Joghurt Limetten Minze Sauce und Grillgemüse
- „Tabouleh“ vom Bulgur mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Petersilie, Zitrone und einem Hauch Chili und Knoblauch
- Saurer Salat von der Belugalinse mit Wurzelgemüse
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Mango, Koriander dezent scharf ab gewürzt
- Rote Beete Salat mit karamellisierten Walnüssen, Schafskäse und Rucola

Alle vorstehenden Vorspeisen können gegen Aufpreis mit Chicken, Rind und/oder Garnelen gereicht werden!

- Ceviche vom Flusskrebs in Limetten/Chili Marinade gegart. Mit Mango, Gurke, Tomate, Schalotten, Avocado abgeschmeckt mit einem Hauch Koriander
- Hausgemachter Lachstartar vom gerauchten Wildfang mit Gurke, Dill, frischer Zitrone und einem Hauch Chili

Zu allen Vorspeisen reichen wir Brot von unserem Bäcker des Vertrauens.

Konzept 1 „Burger & Co.“

Alle nachstehenden Varianten gibt es natürlich auch vegetarisch u.a. mit Grillgemüse oder abgestimmt nach Ihren Wünschen!!

„Blunchman´s dry aged DreamBurger“

Frische Burger vom Simmenthaler Rind, dry aged, mit hausgemachter Onion Jam und unserer legendären Burgersauce, serviert mit frischen Tomaten, Salat und hausgemachter Käsesauce im gerösteten Brioche Bun.

„Blunchman´s Classic Burger“

100 & Rind...100 % Geschmack, serviert mit Tomate, Salat, OnionJam und unserer legendären Burgersauce im gerösteten Brioche Bun.

„Blunchman´s Cheese Burger“

100 & Rind...100 % Geschmack, serviert mit Tomate, Salat, OnionJam und unserer legendären Burgersauce serviert im gerösteten Brioche Bun mit hausgemachter Käsesauce.



„Blunchie´s Hamburguesa espanola“

Der Spanier aus 100 % Rind macht dich glücklich mit unsere hausgemachten Aioli, Salsa de queso aus 100 % Manchego, frischen Zwiebeln, Tomaten und natürlich frischen Blattsalat, serviert im gerösteten Brioche Bun.

„Boarischer Cheese Burger“

Der Bayer unter den Burgern mit unserer Bergkäsesauce, Obatzda, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Röstzwiebeln und frischem Blattsalat serviert im gerösteten LaugenBun.

„Pulled Turkey Burger“

Pulled Turkey mit unserer BBQ Sauce, ColeSlaw, Lollo Rosso/Bionda, Röstzwiebeln, serviert im Brioche Bun.

„Pulled Pork Burger“

Pulled Pork mit unserer BBQ Sauce, weiß/rotem Krautsalat sauer leicht sweet marniert, Lollo Rosso/Bionda, Röstzwiebel serviert im gerösteten Brioche Bun.

Pastrami Sandwich „New York Style“

Gepökelt Rindfleisch kurz angebraten mit Wildkräutersalat, Tomaten, Sprossen und ein leichten Honigsenf Sauce serviert im erhitzten Sandwich.

Chicken Sandwich „Cesars Style“

Roasted Chicken Innenbrustfilet mariniert im Cesars Dressing mit Romana Salat, Tomaten, Grana Padano,

Jamaican Jerk Chicken Sandwich Montego Style

Roasted Chicken mariniert in original Jerk Marinade. Würzig abgeschmeckt mit Beans, Rice, frischem Salat und Krautsalat mit leichtem IngwerFlavour.

Mexican Chicken Sandwich „Cozumel“

Roasted Chicken serviert im Sandwich mit hausgemachter Pico de gallo, frischem Salat, Yoghurt Limetten Sauce und crumbled Tacos.

„Pulled Turkey Bowl“

mit smashed Sweet Potatoes, Cole Slaw, BBQ Sauce und Röstzwiebel

Beilagen

Pommes Frites 9/9 slyce

Wedges mit Grana und frischem Peterl

Wedges plane

Fresh Potato Dippers mit Chipotlemayo

Natürlich reichen wir zu allen Beilagen Ketchup und Mayo.

Konzept 2 „Mediterranean Soul Food“

„Tagliata dal Capo“ Sandwich

Frisch gegrillte Tagliata von der Steakhüfte serviert im frischen Ciabatta mit in Balsamico Vinaigrette mariniertem Rucola, Tomatenwürfel und Grana Padano

Veggie Variante wie vorstehend mit Grillgemüse.

„Tagliata dal Capo“ *in der Bowl*

Frisch gegrillte Tagliata von der Steakhüfte serviert an getrüffeltem Polentapüree mit in Balsamico Vinaigrette mariniertem Rucola, Tomatenwürfel und Grana Padano

Veggie Variante wie vorstehend mit Grillgemüse.

„Tagliata di Manzo“ Sandwich

Frisch gegrillte Tagliata vom Filet 4/5 lbs. serviert im frischen Ciabatta mit in Balsamico Vinaigrette mariniertem Rucola, Tomatenwürfel und Grana Padano

Veggie Variante wie vorstehend mit Grillgemüse.

„Tagliata di Manzo“ *in der Bowl*

Frisch gegrillte Tagliata vom Filet 4/5 lbs. serviert an getrüffeltem Polentapüree mit in Balsamico Vinaigrette mariniertem Rucola, Tomatenwürfel und Grana Padano

Veggie Variante wie vorstehend mit Grillgemüse.

Bocadillo „Chorizo“

Spanische Chorizo vom Schwein, in der Baguettsemmel serviert mit mariniertem Romanasalat, SalsaVerde und Zitronen Joghurt Sauce.

„La Garoffa“ münchnerisch mit spanischem Akzent

Niedrigtemperiertes Schweinefleisch oder Truthahn, geschmort in Tomatensauce mit Olivenoil, Pimentos, Paprika abgeschmeckt mit Pimenton de la Vera. Serviert in der Baguettsemmel mit mariniertem Eisberg/Romanasalat und Manchegosauce und Aioli. ***Auch als Bowl möglich!***

Veggievariante mit in Tomatensauce geschmorten Gemüse.

„con Almeria“ die volle Wucht Andalusien lässt Grüßen

Jamon, Manchego, marinierter Romanasalat, frische Tomatenscheiben und Oliventapenade in frisch geröstetem Baguettsemmel serviert

Veggievariante mit in Knoblauch marinierten Auberginen.

Bocadillo „cerdo borracho“

Schweinsteaks mariniert in Honigsenfmarinade, in Streifen geschnitten auf Lollo Rosso, SherryMajonaise und Röstzwiebel. Serviert in der Baguettesemmel. **Auch als Bowl möglich!**

Veggievariante wie vorstehende aber mit mariniertem Grillgemüse.

Bocadillo „happy manchego“

Rinderstreifen fein geschnitten und angebraten in Manchegosauce serviert in der Baguettesemmel auf Romanasalat, frischen Tomatenscheiben und Röstzwiebel. **Auch als Bowl möglich!**

Konzept 3 „Pinsa dal capo“ Forza Roma

Pinsa dal capo, frische Pinsa, 72 Stunden geruhter Teig mit unserer hausgemachten Tomatensauce, Mozzarella und als Topping die verschiedensten Beläge von vegetarisch mit Grillgemüse bis hin zur Salame picnate/Tartufo oder Fenchel oder auch luftgetrocknetem Crudo oder ganz klassisch mit Cotto. Finished wird immer mit leicht in Balsamico Vinaigrette mariniertem Rucola

Konzept 4 „Asia Truck“ Siam lässt grüßen

„Poon´s Red Thai Curry“

Hausgemachtes rotes Thai Curry mit Gemüse der Saison und Basmatireis **VEGAN**

Wahlweise mit roasted Chicken (Innenbrust) Soft und Tender

„Green Thai Curry“ spicy

Hausgemachtes grünes Thai Curry mit Gemüse der Saison und Basmatireis **VEGAN**

Wahlweise mit roasted Chicken (Innenbrust) Soft und Tender

„Kaeng Masaman“ Der Eintopf des Südens

Hausgemachtes Masaman Curry mit Kartoffel, Zwiebel und Erdnuss **VEGAN**

Wahlweise mit roasted Chicken (Innenbrust) Soft und Tender

„Asian chopped Beef“

Frisch gegrillte Steakhälfte chopped und mariniert mit Ponzu & Teriyakisauce, serviert mit spicy Krautsalat und Tomaten in der Baguettesemmel. **Auch als Bowl oder „one pot“ möglich!!!**

Vegetarische Variante wird mit Aubergine anstatt Fleisch ausgegeben

„Takeshi Bowl“

Beef Crumble mariniert in Hoisin Sauce mit Gemüse der Saison, Duftreis und Goma Wakame und Sesam

Vegetarische Variante nur mit Gemüse ohne Fleisch ausgegeben.

Konzept 5 „indian cuisine“ einfach, lecker & exotisch

„Butternut Squash“ VEGAN

Spinat und Chana Dal mit schönen Butternusskürbisstücken mit Zwiebeln und Paprika in einer Kokosnuss-Curry Sauce fein abgestimmt mit einem Hauch Tamarinde serviert mit Reis

„Sweet Potato Curry mit Chickpeas“ VEGAN

Feine Kokosnussauce mit Kichererbsen, Spinat und Süsskartoffelstücke mit einem Hauch Bockshornklee, Fenchel und Tamarinde serviert mit Reis

„Madras Curry“

Schönes klassisches Madras Curry abgestimmt mit Tomaten, Zwiebeln und einem Hauch Chili in Kokosnuss Sauce. Fein macht dieses Curry Gewürze wie Kardamom, Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel und Bockshornklee, serviert mit Reis. Das Curry kann mit wahlweise mit Chicken oder Beef bestellt werden.

„Chicken Korma“

Süssliche cremige Kokosnuss Curry Sauce mit Chicken. Abgeschmeckt mit Ingwer, Korinader, Kreuzkümmel, Kurkuma und einem Schuss Sahne serviert mit Reis.

„Chicken Tikka Masala“

Klassisches Tikka mit mariniertem Chicken in cremiger Masala Sauce mit Zwiebeln und Tomaten. Kokosnuss und Joghurt verleihen diesem Gericht seine Besonderheit. Abgeschmeckt mit Chili, Korinadersamen und Bockshornklee.

Konzept 6 „Blunch Kitchen“ fancy, lecker zum snacken

Blunch „Mounty“

Filoteig gefüllt mit Bergkäse, obb. Speck, Mozzarella, Rucola und unseren besonderen Käsecreme

Blunch „Braaz“

Filoteig gefüllt mit unserem hausgemachten Lachstartar, Cole Slaw, Mozzarella, Rucola und unseren besonderen Käsecreme

Blunch „Caprese“ vegetarisch

Filoteig gefüllt mit Mozzarella, frischer Tomate, Rucola, Basilikumpesto einem spritzer Zitrone und unseren besonderen Käsecreme

Blunch „Mounty“ vegetarisch

Filoteig gefüllt mit Bergkäse, Mozzarella, Rucola und unseren besonderen Käsecreme

...und viele andere Füllungen...sprich uns einfach darauf an was dein Wunsch ist!!!



Konzept 7 „Südamerika meets TexMex“

Wrapito „ey caramba“

gefüllt mit hausgemachten pulled Turkey oder/und pulled Pork, Sourcream Sauce, Salsa Verde, frische Tomatenecken, geschmolzenen Käse und Salat

Wrapito „el cesare“ gefüllt

mit in Cesarsdressing mariniertes Chickeninnenbrust, mit mariniertem Salat, Salsa Verde, frischem Salat und Röstzwiebel

als Veggievariante ist mit Grillgemüse und unseren in Yoghurt Limetten Sauce marinierten CousCous ansonsten wie vorstehend

...und viele andere Füllungen...sprich uns einfach darauf an was dein Wunsch ist!!!

Konzept 8 „Süßspeisemeisterei“ dulce/dolce/was süßes

- Frische hausgemachte Waffel abgepudert mit verschiedenen süßen Topping's und Fruchtsaucen
- Donuts und Muffins "in da Mix"
- Hausgemachte Panna Cotta mit Beerenspiegel
- Mousse au Chocolat dunkel
- Spanische Zitronen Creme
- Die Ausgabe der Speisen erfolgt auf biologisch abbaubaren Einweggeschirr.

Konzept 9 „Blunchman's Drinkschmiede“

Adelholzener Wasser naturell/sanft/spritzig 0,5 l PET Flasche

Adelholzener Schorlen und Limonaden 0,5 l PET Flasche

Adelholzener Cola und Spezi 0,5 l PET Flasche

Bier Augustiner 0,33 l Glasflasche

Neumarkter alkoholfrei und Radler 0,33 l Glasflasche

Prosecco 0,2 BeSecco stylisch und fancy in der Aluflasche

Punsch im Becher

Glühwein im Becher

Heiße Mojito und Caipirinia

Cocktails und Longdrinks, Preis variiert nach Spirituosenwunsch

Weine auf Anfrage

- Biergarnitur
- Stehtisch
- Kühlschrank
- Kühlanhänger