

2017 Holzfeuergrut

Rosticceria contemporanea
alpin-mediterran

#tschebullsommergrill

1 Gut & a g'scheide Portion...

Aroscopico
Riesen – Schweinsfiletspieß | ca. 250 Gramm
Spiedino di filetto di maiale | Pork fillet on spit
... mit rotem Zwiebel,
Bauchspeck & Zucchini

(Allergene: L I M)

€ 16,90

Die Tschebull Kalbskuchl – das gibt's nur bei uns...

Kalbsleber & Kalbsniere | ca. 250 Gramm
Wildkräutersalat & Blüten
Fegato & rognoni di vitello | Veal liver & kidney
... jeweils eine gewichtige Tranche,
rosa gegrillt

(Allergene: L I M)

€ 19,80

Kalbs - Carèe
mit Knochen (circa 250 Gramm)
Braciola di vitello | Veal chop
... Als Kotelette,
am Knochen gebraten

(Allergene: L I M)

€ 26,90

4 Unser Burger –
Der Beliebteste
weit & breit...

Wolfgang Pucks
California Premium-Burger
ca. 180 Gramm

Roter Schmelzzwiebel
Chili salsa | Reifer Cheddar
Crispy bacon | Brioche Bun
Premium burger (manzo) | Premium Burger (beef)
... frei interpretiert, nach dem Rezept unseres
Freundes Wolfgang Puck aus dem Spago
in Beverly Hills | California

(Allergene: A I C I G I M I N)

€ 15,90

Wähle deine Beilage:

Zuspeisen

Spicy Pommes frites – rustic style
Patatine fritte speziate | spicy french fries
(Allergene: E I L) € 4,20

Pommes frites | schwarzer Sommertrüffel
Patatine fritte al tartufo nero | french fries black truffle
(Allergene: E I L) € 6,90

Überbackenes Erdäpfel-Rahm-Gratin
Patate gratinate | potato gratin
(Allergene: G I L) € 4,20

Polentscheiben vom gelben Gailtaler Landmais
Polenta gialla | Yellow corn polenta
(Allergene: G I L) € 4,20

Ofenwarme Rosmarin – Focaccia
Focaccia al rosmarino | Focaccia with rosemary
(Allergene: L) € 3,90

Gegrilltes mediterranes Sommergemüse
Legumi varie dalla griglia | assorted grilled vegetables
(Allergene: L) € 5,90
...als Hauptspeise € 10,80

Gemischte Salatschüssel – XI Portion
Bouquet d' insalata mista | Bouquet of mixed salad
(Allergene: E I L) € 6,50

Sämtliche Gerichte werden mit 3 Saucen & Halb-gesalzener, bretonischer Bauernbutter serviert...

Ogni piatto viene servito con tre salse e burro salato dalla bretagna | Each dish is served with three dips and salted butter from the Bretagne

Feurige Chili Salsa | Rouille vom roten Grillpaprika | Limonen Yoghurt – Knoblauch
...und mit dem raren Archontiko Olivenöl extra vergine, von Michael Dräbing, verfeinert!

Die mediterranen Klassiker – Mit dem Charme des Südens...

Lammhuf vom irischen Lamm
Wildkräutersalat & Blüten | ca. 250 Gramm
Anca d' agnello | Lamb Hip
... im Ganzen, rosa gebraten

(Allergene: L I M)

€ 24,90

7 Limonen – Cardamon – Hendl
Brust & Haxl | Wildkräutersalat & Blüten
ca. 400 Gramm
Pollo al cardamomo & limone
Chicken with cardamon & lemon
... vom Freilandhendl mit Knochen,
mit knusprigem Salbei serviert

(Allergene: L I M)

€ 18,40

Das gibt's auch nur bei uns...

8 Tomahawk Steak
vom Schwäbisch-Hällischen Schwein
in der Kräuterbox | ca. 500 Gramm
Tomahawk Steak con osso (maiale)
Tomahawk Steak with bone (pork)
... mit Rippenknochen, saftig gegrillt,
mit feinem Fettrandl

(Allergene: L I M)

€ 34,50

#playwithfire

9 Special Cuts – mit einem Hauch von Luxusleben...

Rumpsteak vom Prime – beef
Bistecca di manzo | Sirloin steak
... geschnitten aus der niederen
Beiried (Roastbeef)
(Allergene: L I M)

ca. 240 Gramm
ca. 350 Gramm

€ 24,90
€ 32,90

10 Entrecôte double (Rib – Eye)
vom Prime – beef
Controfiletto doppio | Rib-Eye Steak
... geschnitten aus der hohen Beiried
(Hochrippe ohne Knochen)
(Allergene: L I M)

ca. 500 Gramm

€ 42,90



Wir ersuchen um Verständnis, dass die Gerichte der Sommergrill-Karte, nicht zeitgleich mit den Gerichten aus der Tschebull Haupt-Küche serviert werden können!

Tschebulls Flaschenweine glasweise

... unsere besondere Wahl!

16 Grüner Veltliner | Lösterrassen Weingut Stadt Krems | Krems | Kremstal



Helles Strohgelb mit Grünschimmer in der Farbe. Die Nase ist besonders duftig und frisch mit feiner Obstfrucht. Am Gaumen mineralische Finesse, ausgeprägter pfeffriger Veltliner Charakter, gute Struktur und besonders elegant im Abgang. So macht Veltliner richtig Spaß!

Flasche 0,75 € 25,00 | 1dl € 3,60 | 2dl € 7,20 (*)
Flasche 1,50 (Magnum) € 52,00
Allergene: O |

16 Sauvignon blanc Günter Triebaumer | Rust | Burgenland



Strohgelb und strahlend, weiße Holunderblüten, durchaus mineralisch geprägt, roter und gelber Glockenpaprika, Grapefruit; ein anregender tropischer Obstgarten. Trocken mit delikater Fruchtsäure und bemerkenswertem Schmelz und Dichte. Stachelbeere, Maracuja, rote Ribisel und Pomelo.

Flasche 0,75 € 27,00 | 1dl € 3,90 | 2dl € 7,80 (*)
Allergene: O |

16 Alvarinho Contacto – Vinho verde Anselmo Mendes | Melgaço | Portugal



Unser Favorit für die heißen Tage des Sommers. Gekeltert aus der Alvarinho Traube: Frisch & animierend, wie eine Atlantikbrise. Fruchttige Pfirsichnoten, geschmeidig, rassig trocken, kräuterwürzig, salzig-charaktervoll.

Flasche 0,75 € 31,50 | 1dl € 4,50 | 2dl € 9,00 (*)
Flasche 1,50 (Magnum) € 65,00
Allergene: O |

16 Pinot Grigio DOC - Mongris Marco Felluga | Gradisca d' Isonzo | Friuli



Ein Friulaner Klassiker. Hübsche goldgelbe Farbe mit kupfernen Reflexen. Ein blumiges Bouquet von Akazien und Ginster, mit Anklängen von Äpfeln zeichnen den Wein ebenso aus, wie seine Eleganz und Vollmundigkeit

Flasche 0,75 € 34,00 | 1dl € 4,90 | 2dl € 9,80 (*)
Allergene: O |

16 AIX | Rosè de Provence A.C. Domaine Saint Aix | Coteaux d'Aix en Provence



Dem Charme der Cote d'Azur im Glas! Tolle Fruchtexpression, mit einem Bouquet von roten Früchten (Himbeeren, Walderdbeeren, Weichsel), am Gaumen frisch und charmant. Ernsthafter Schmeichler!

Flasche 0,75 € 28,00 | 1dl € 4,00 | 2dl € 8,00 (*)
Flasche 1,50 (Magnum) € 58,00
Flasche 3,00 (Doppelmagnum) € 124,00 (*)
Allergene: O |

15 Cabernet Sauvignon Günter Triebaumer | Rust | Burgenland



Herrliche Johannisbeernoten matchen sich mit intensiver Herzkirschenaromatik, kühle Grundausrichtung. Viel Frucht und Extrakt, passender Tanninauftritt, etwas Lakritzbonbon und angedörrte Zwetschen und eingelegte Dirndl (Kornelkirschen), stets auf der saftigen Seite verbleibend, konzilianter Abgang.

Flasche 0,75 € 28,00 | 1dl € 4,00 | 2dl € 8,00 (*)
Allergene: O |

13 Merlot DOC – Colio Russiz Superiore | Capriva | Friuli



Ein Ausnahme-Merlot aus dem Collio. Und auch gleichsam der beste Merlot auf Russiz in den letzten 15 Jahren. Tiefe Marascanoten in der Nase, Oliven und Efeu schwingen mit. Stoffig und sehr harmonisch, tolle Jahrgangs-Expression.

Flasche 0,75 € 41,50 | 1dl € 5,90 | 2dl € 11,80 (*)
Flasche 1,50 (Magnum) € 87,00 (*)
Allergene: O |

Rosè Franciacorta DOCG Brut Il Mosnel | Passirano | Lombardia



Wunderbare Frische! Die Weine reifen zu 80% in Stahltanks und zu 20% in kleinen Holzfässern. Dann liegen sie noch mindestens 24 Monate auf der Hefe. Das Ergebnis ist ein lebendiger und feinmoussierender Franciacorta mit einem Bouquet von roten Beeren.

Flasche 0,75 € 48,00 | 1dl € 6,90 (*)
Allergene: O |

Die Biere

zum Sommergrill...

#enjoyinglife

Ein frisch gezapftes „Tschbull Privat – Bräu“ von der Villacher Brauerei:

Unser ältester Lieferpartner, seit 1938 – wahrscheinlich schon viel früher!



Süffiges Hausbier

gebraut aus feinsten Spezialmalzen

Pfiff 0,2 lit € 2,40 Seidl 0,3 lit € 3,30 Halbe 0,5 lit € 4,30

Franziskaner Hefe-Weissbier – vom Fass

Pperlende Frische und harmonische Cremigkeit – dezent würzig

0,3 lit € 3,50 0,5 lit € 4,60



Auf Wunsch auch alkoholfrei!

Die Schleppe Handcrafted-Kollektion: Schleppe Brauerei | Klagenfurt am Wörthersee



96/100 Punkte Falstaff Magazin!

Schleppe N° 1 / Pale Ale

Europas bestes Pale Ale! Orange schimmernde Farbe, feinporiger, dicht cremefarbener Schaum und ein paradiesisch exotischer Duft nach reifen Früchten, wie Maracuja und Rhabarber.

Hopfen: Citra, Cascade, Aurora
Malz: Wiener Malz, Karamellmalz
Flasche 0,33 lit € 4,80 (*)



Im Degustationsglas serviert!

Schleppe Weizenbock

Mit der honiggoldenen Färbung, der feinporigen Schaumkrone und den Duft nach reifen Bananen, hält der Schleppe Weizenbock wahre Geschmacksexplosionen bereit.

Hopfen: Aurora, Topaz
Malz: Weizenmalz, Pilsner Malz, Karamellmalz
Flasche 0,33 lit € 4,80 (*)



Für die schönste Jahreszeit!

Schleppe Belle Saison

Das naturtrübe Schleppe Belle Saison zeichnet sich durch eine sehr feinporige Schaumkrone und eine leichte Bananennote aus. Fruchtig erfrischenden Geschmackskomposition.

Hopfen: Single hopped
Malz: Helles Pilsner Malz
Flasche 0,33 lit € 4,80 (*)

(*) Dieses Produkt ist auch in unserem Shop für zu Hause erhältlich...