



GENUSS AUS DEM
SPESSART

GRILL SERVICE



Wir freuen uns auf
Ihre Bestellung unter
06059/239

WIR GRILLEN Für Sie.

Sie kümmern
sich um die Party.

Während Sie entspannt feiern,
grillen wir die von Ihnen aus-
gesuchten BBQ-Spezialitäten.
Dafür bringen wir professionelles
Equipment inklusive Weber-Grills
mit und sorgen auch kulinarisch
für die richtige Atmosphäre.

Ergänzen Sie zum Fleisch auch
alles von der Gemüsepfanne über
die Rosmarin- und Bratkartoffel
bis zu frischen Salaten.

Wir bringen`s mit!

Machen Sie mit uns Ihren
individuellen Beratungstermin aus.

Auch im Angebot:
Geschirr- und Besteck-Verleih
bis ca. 160 Personen

Ihr Bien Team

hausgemachte WÜSTCHEN



VOM SCHWEIN

Rostbratwurst, gebrüht
Jossataler Bratwurst
frisch oder gebrüht
Frische grobe Bratwurst
Feine Bratwurst
Mexikanische Bratwurst
feurig scharf
Toskana Bratwurst
mit italienischen Kräutern
Bärlauch Bratwurst
mit frischem Bärlauch, nach Saison
Käse-Griller
mit mittelaltem Gouda
Bratwurst-Schnecke
Mini-Bratwurst
für unsere Kleinen



VOM RIND

Rindswurst
Chili-Rindswurst

sattige GRILLSTEAKS



VOM SCHWEIN

Alle Steaksorten sind sowohl mager
als auch vom Kamm erhältlich

Schweine Steak natur
Holzfäller Grillsteak
Der Klassiker mit Paprika & einem Hauch Kümmel
Jossataler Kräutersteak
Knoblauch Steak
Rhodos Grillsteak
mit griechischen Kräutern
Winzer Grillsteak
mit würziger Pfeffernote
Rio Grillsteak
etwas scharf mit Cayenne-Pfeffer
Braumeister Grillsteak
mit Kräutern und herzhafter Malz-Note
Churrasco Grillsteak
brasilianische Schärfe mit rauchiger Note
Trapper Schweinehüftsteak



VOM RIND

Rinderhüft-Steak
Rinderlenden-Steak
Rumpsteak
T-Bone Steak
Rib-Eye Steak
Flanksteak



GEFLÜGEL

Hähnchenbrust gewürzt & eingelegt
Puten Filetsteak



GESCHMACKSERLEBNIS. FEURIG GUT. PROBIER WAS NEUES!

feinstes
RIB, FILET & CO.

 **VOM SCHWEIN**

Spare Ribs
Schweinebauch-Scheiben
mariniert
Bug-Scheiben
Kachel-Fleisch

 **VOM LAMM**

Lammfilet
Lamm Kotelett
Lammkeule

 **VOM RIND**

Rinder Spare Ribs
Rinder „Fetzen“
Cevapcici
mit einem Drittel Schweinefleisch

raffinierte
SPIESSE

 **VOM SCHWEIN**

Grillfackel
der Klassiker vom Schweinebauch
Lenden-Spießchen
Käsespieß
vom Schweinesteak mit Gouda
Mexikanischer Grillspieß
mit mageren Schweinefleisch-Würfeln,
Dörrfleisch und Paprika
Hackfleisch-Spieß
Gyros-Zopf
Datteln im Speckmantel

 **GEFLÜGEL**

Puten-Spießchen
Hähnchenbrust-Filetspieß Bali
Hähnchenflügel-Spieß

 **FISCH**

Garnelen-Spieß

gefüllte
GENIESSER

 **VOM SCHWEIN**

Hirtensteak
gefüllt mit Feta Käse
Toskana Grillsteak
gefüllt mit Frischkäse, Oliven, Lauchzwiebeln &
getrockneten Tomaten
Grillsteak Caprese
gefüllt mit Tomate-Mozzarella
Frischkäse-Röllchen
vom mageren Schweinesteak, mit frischem Lauch
Salbei-Täschchen
vom mageren Schweinesteak, mit rohem Schinken

auch mal ohne mit
GEMÜSE & KÄSE

Vegetarischer Gemüsespieß
Vegetarischer Champignon-Spieß
Halloumi Grillkäse

exquisites
DRY AGED BEEF

ab Sommer 2016

Unser Dry Aged Beef trocknet
4-8 Wochen in unserer neuen
Salzreifekammer. Durch eine
kontrollierte Temperatur und
Luftfeuchtigkeit entwickelt es
seinen einzigartigen Geschmack
und ungewöhnliche Zartheit.

Freuen Sie sich auf eine große
Vielfalt an Dry Aged Steaks:

- T-Bone
- Prime Rib
- Striploin Steak / Rumpsteak
- Rib Eye
- Porterhouse
- Filet
- Tomahawk
- Côte de Boeuf / Rinderkotelett

Achtung!
VORBESTELLUNG

Eine große Grill-Auswahl steht
im Laden für Sie bereit, damit
aber all Ihre BBQ-Wünsche auch
vorrätig sind, bitten wir Sie um
eine kurze Vorbestellung!

Fleischerei Bien GmbH & Co. KG
Lohrer Straße 3 · 63637 Jossgrund
FON (0 60 59) 239 · FAX (0 60 59) 91 00
MAIL info@fleischerei-bien.de
fleischerei-bien.de