



WALDSCHLÖSSCHEN
DAGOBERTSHAUSEN



Dago-BBQ

An jedem sonnenreichen Wochenende feuern wir unseren originalen OFYR „Fyron“ mit Plancha- und Kamado-Cooking-Unit an. Genießen Sie dieses besondere BBQ-Erlebnis auf unserer Sommerterrasse.

Pur und unverfälscht. Keine Kompositionen, kein Soßenspiegel, kein Schnickschnack, sondern so, wie man es richtig macht: anständige Cuts auf den Grill, etwas grober Pfeffer und Meersalz, bestes Olivenöl, ein Spritzer Limone – fertig ist der BBQ-Genuss.

**Sanft gegartes US Beef Brisket
aus unserem „Bastard Grill“**
lackiert mit einer
Honig-BBQ-Sauce

46 €

**Gegrillter Halloumi
im Zucchini-mantel (veggie)**
mit hausgemachter
Tomatensalsa

28 €

„Boneless Chicken Thighs“
im Honig-Senf-Style

34 €

Gegrillte Riesengarnelen
mit Limone und Chili

44 €

Dessert

Gegrillte Ananas vom OFYR
mit Orangen-Karamellsauce
und Piña Colada Eis

14 €

*Zu allen Gerichten servieren wir einen klassischen Caesar-Salat und Rösti-Pommes.
Außerdem die Soßen Chimichurri, BBQ und Koriander-Mayonnaise.*



WALDSCHLÖSSCHEN

DAGOBERTSHAUSEN

BBQ-Weinempfehlungen

Weißwein

2024er Türk Grüner Veltiner

„vom Loess“ 0,75l

Kremstal / Österreich

*Sehr feiner und eleganter Sommerwein,
leichte Frische & sehr dezente Säure.*

33 €

2022er Pieropan „Calvarino“ 0,75l

Venetien / Italien

*Blend aus Garganega- und Trebbiano-
Trauben, mineralisch, weich und elegant.*

39 €

2022er Conde de Valemar

„Alto Cantabria“ 0,75l

La Rioja / Spanien

*Perfekt zu gegrillten Schalentieren
& weißem Fleisch, feine Würze
& Mineralität in Barrique gereift.*

42 €

Rosé

2024er Château Réal d'Or Côtes de Provence Rosé 0,75l

Provence / Frankreich

*Feinfruchtig und erfrischend,
der perfekte Rosé! Sehr harmonisch.*

32 €

Rotwein

2018er Heraclio Alfaro

Rioja Crianza Reserva 0,75l

La Rioja / Spanien

*Der spanische Klassiker schlechthin!
Tempranillo in Bestform.*

39 €

2015er Château Pouchaud-Larquey

Bordeaux 0,75l

Bordeaux / Frankreich

*Schöne Aromen von Johannisbeeren,
im Holzfass gereift.*

32 €

2022er Argiolas „Costera“ 0,75l

Sardinien / Italien

*Rubinroter Cannonau, harmonisch,
würzig und verführerisch.*

42 €

2016er Quinta de Valbom

„Vinhas Velas“ 0,75l

Douro / Portugal

*Florale Holznote mit komplexer
Struktur & langem Finish.*

85 €