

# ZEIT FÜR BURGER

**DRY AGED**

Besonders gut und lang gereiftes hochwertiges Rindfleisch. So kann die Flüssigkeit entweichen und wichtige Enzyme in Ruhe ihre Arbeit verrichten, die bei der Reifung des Fleisches eine Rolle spielen. Am Ende kommt dabei ein zartes, würziges Dry Aged-Fleisch heraus, welches sich hervorragend für hochwertige Burger eignet.



## Classic-Burger

Hausgemachtes Burger-Brötchen, 180 g Rindfleisch (Dry Aged), Feldsalat, Tomate, Gurke, Tomatenketchup, mittelscharfer Senf, Mayonnaise <sup>1,2,3</sup> **14,90 €**

## Gourmet-Burger

Hausgemachtes Burger-Brötchen, 180 g Rindfleisch (Dry Aged), Feldsalat, Feigensenf, Tomate, geschmorte rote Zwiebeln, BBQ-Sauce, Grana Padano-Käse <sup>1,2,3</sup> **17,90 €**

## Cheese-Burger

Hausgemachtes Burger-Brötchen, 180 g Rindfleisch (Dry Aged), Feldsalat, Maasdamer-Käse, Tomatenketchup, Tomate, Gurke, mittelscharfer Senf, Mayonnaise <sup>1,2,3,7</sup> **15,90 €**

## Chicken-Burger

Hausgemachtes Burger-Brötchen, Hähnchenschnitzel, Feldsalat, Tomate, Gurke, Sweet-Chili-Sauce, Mayonnaise <sup>1,2,3</sup> **15,90 €**



## Veggie-Burger

Hausgemachtes Burger-Brötchen, zarter Gemüsebratling, Feldsalat, Mozzarella, gebratene Paprikastreifen, Tomate, Gurke, Paprika-Relish, mittelscharfer Senf <sup>1,2,3,7</sup> **16,90 €**



**Zu allen Burgern reichen wir wahlweise Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise oder gemischten Salat mit Balsamico- oder Joghurtdressing**

  
Confiserie  
**Wiacker**  
SEIT 1959

