Winter- und Sommergrillen auf Stahleck.

Grillen *in* der Hütte ist von ca. September bis April möglich.
Im Frühling und Sommer wird es in der Hütte mit Feuer dann schlichtweg zu heiß.
Die Alternative wäre in der Hütte zu grillen und vor der Hütte an Tischen zu sitzen.
Allerdings kommt bei dieser Variante das Flair der Grillhüte deutlich zu kurz.

Über die Sommermonate bieten wir den Bereich um die Grillhütte mit einem separat stehendem Grill aber ebenfalls für Grillveranstaltungen an.
Die Grillhütte selbst kann natürlich in dem Zusammenhang auch genutzt werden.
Als Bereich zum Essen, zum gemütlichen zusammensitzen oder z. B. die abgedeckte Grillstelle als Salatbuffet oder kleine Cocktailbar.

Von der Auslastung her ist es so, dass die Hütte im Winter mit mindestens 10 Personen belegt sein sollte (Sie können die Hütte natürlich auch mit weniger Gästen belegen, wir müssen aber dann für 10 Gäste abrechnen), das max. Fassungsvermögen der Hütte liegt bei 17 Personen, wir empfehlen eine Obergrenze bei der Belegung von 15 Gästen.
Eine Grillveranstaltung im Sommer sollte für *mindestens* 20 Gäste geplant werden, Bezug von Speisen und Getränken dann ausschließlich von uns.

Sie können die Hütte im Winter auch unabhängig von unserem Arrangement für eine Pauschale von 250,00 € mieten.
In dieser Pauschale ist das anfeuern des Grills, sämtliche Brennmaterialien, Geschirr, Besteck, Gläser, Grillequipment wie Zange etc. und die Endreinigung der Hütte enthalten. Grillgut bringen Sie selbst mit, Getränke können gerne von uns bezogen werden, Sie können aber auch Getränke selbst mitbringen.

Generell ist die Nutzung der Grillhütte bis spätestens 22 Uhr vorgesehen, an Sonn- und Feiertagen bis spätestens 20:00 Uhr.
Gäste, die bei uns auch übernachten, können die Hütte im Winter ohne zeitliche Begrenzung nutzen.

Immer im Preis enthalten ist das anfeuern des Grills, sämtliche Brennmaterialien sowie die Endreinigung der Hütte.
Selbstverständlich haben Sie während der Veranstaltung immer einen Ansprechpartner der sich bei Bedarf um sie kümmert.

Die nachfolgenden Angebote sind freibleibend, Änderungen vorbehalten!

Grillabend Sommer 2026

ab 20 Personen

p. Person 35,00 €,
Kinder bis12 Jahren zahlen die Hälfte, Kinder bis 6 Jahren sind frei

Der Bezug von Speisen und Getränken bei dieser Variante erfolgt ausschließlich über den Stahlecker Hof, das Mitbringen von eigenen Getränken jeglicher Art ist nicht gestattet. Bei Nichtbeachtung berechnen wir eine Pauschale von 25,00 € p. Person zusätzlich!

Ein Grillmeister vom Haus bereitet für Sie das leckere Essen auf dem Grill zu

Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste sollte die Veranstaltung von Ihnen so geplant werden, dass die Feier bis spätestens Mitternacht endet.

Das Grillarrangement beinhaltet:

Vorspeise/Salate
Umfangreiche Salatvariationen

Beilagen/Fleischlos*:*
Folienkartoffeln mit Butter und roten Zwiebeln
Feta mit Chilistreifen und Thymian in der Folie
Buntes Grillgemüse
Maiskolben

Fleisch
Spare-Ribs
Marinierte Putensteak von der Allgäuer Pute
Marinierte Rindersteak von der Färse
Verschiedene Bratwürstchen

Fisch (Lachsforellenfilet)
Auf Vorbestellung und gegen Aufpreis

Dips und Soßen
Guacamole
BBQ-Soße
Knoblauchdipp
Senf

Brot
Hausgemachtes Bauernbrot

Dessert
Nach Absprache und gegen Aufpreis

Grillhütte Winter 2026/2027

10 bis max. 17 Personen

p. Person 35,00 €,
Kinder bis 12 Jahren zahlen die Hälfte, Kinder bis 6 Jahren sind frei

Der Bezug von Speisen und Getränken bei dieser Variante erfolgt ausschließlich über den Stahlecker Hof, das Mitbringen von eigenen Getränken jeglicher Art ist nicht gestattet. Bei Nichtbeachtung berechnen wir eine Pauschale von 150,00 € zusätzlich.

Sie grillen nach einer kurzen Einweisung selbst.

Das Grillarrangement beinhaltet:

Vorspeise/Beilage im Glas:
Tomate-Mozarella-Salat
Kartoffel-Gurken-Salat

Beilagen*:*
Folienkartoffeln mit Butter und roten Zwiebeln
Feta mit Chilistreifen und Thymian in der Folie
Buntes Grillgemüse

Fleisch
Marinierte Nackensteak vom Schwein
Marinierte Putensteak von der Allgäuer Pute
Marinierte Rindersteak von der Färse
Verschiedene Bratwürstchen

Fisch (Lachsforellenfilet)
Auf Vorbestellung und gegen Aufpreis

Dips und Soßen
Guacamole
BBQ-Soße
Knoblauchdipp
Senf

Brot
Hausgemachtes Bauernbrot

Dessert
Nach Absprache und gegen Aufpreis

Die Mengenkalkulation ist ausreichend für die angemeldete Teilnehmerzahl, allerdings steht nicht für jeden Teilnehmer jede Komponente einmal bereit!
Unter 10 Teilnehmern besteht kein Anspruch auf eine Mengenkalkulation wie für 10 Teilnehmer!

Spanferkelessen in der Grillhütte

Sommer und Winter und ab 10 Personen

p. Person 35,00 €,
Kinder bis 12 Jahren zahlen die Hälfte, Kinder bis 6 Jahren sind frei

Zarte Spanferkelteile vom Schwäbisch-Hällischen Spanferkel
Saftig-zartes Spanferkele, erst mehrere Tage in Bierbrauermarinade eingelegt und dann bei uns im Haus mit Sorgfalt gebraten und gegart.
Ein einzigartiger Genuss mit Teilen vom Kotlett, der Keule, dem Bauch und der Schulter.

Dazu servieren wir unser hausgemachtes Bauernbrot, unseren leckeren Kartoffelsalat und einen deftigen Krautsalat.
Und ein Söße gibt es auch dazu.

Dessert
Nach Absprache und gegen Aufpreis

Getränkeangebot Grillhütte im Winter:

Bier

Teufele, 0,33 Lagerbier in der Bügelflasche
Abrechnung je Bügelflasche 3,50 €

Auf Vorbestellung:
10 L. Fass Baisinger-Spezial oder Hefeweizen zum selber zapfen
p. Fass 70,00 €

Alkoholfrei

Süßer Sprudel, Teinacher medium und Teinacher classic je 0,75 L Flasche 5,90 €
Säfte je 1,0 L Flasche 6,90 €
Albschorle: Johannisbeer-Apfel oder Apfel naturtrüb je 0,33 L 3,30 €

Alle weiteren Getränke nach Karte.

Getränkeangebot Grillabend im Sommer:

Auf Vorbestellung:
10 L. Fass Baisinger-Spezial oder **Baisinger Hefeweizen** zum selber zapfen
p. Fass 80,00 €
30 L Fass Baisinger-Spezial oder **Baisinger Hefeweizen** zum selber zapfen
p. Fass 240,00 €

Alle weiteren Getränke nach Karte und mit Service.