



PATAGONIEN

VORSPEISEN

Ciabatta mit 3 Aufstrichen
smoked butter / Aioli / Paprika-Chili

(A,G,M)

Guacamole mit Tortilla Chips

(O)

HAUPTSPEISEN

T-Bone Steak
– *dry aged* –
mit Süßkartoffeln

Garnelen-Spieße
mit Paprika
(B)

Hühnerkeulen
mit Krautsalat
(O)

Chorizo
mit Chili Bohnen
(O,M)

Sous-Vide Hüftsteak
mit Kukuruz



55€ / Person

SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Senf / Chili /
Fruity Ketchup / Schwarzer Knoblauch

(A) Gluten, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte,
(L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid + Sulfite, (P) Lupine, (R) Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. Alle Weine enthalten Sulfite



veggie Grill

Unter euch sind Vegetarier? Kein Problem!
Einfach im Buchungsvorgang angeben wie viele Vegetarier bei euch dabei sind. Die Vorspeisen, Salate und sonstige Beilagen richten sich dann jeweils nach dem ausgewählten Hütten-Thema.

HAUPTSPEISEN

Marinierte Kräutersaitlinge

– *vegan* –

Gegrillter Paprika

mit Couscous

(O)

BBQ Halloumi gegrillt

mit Kukuruz

(G)

Asia Tofu-Spieße

– *vegan* –

(E,F)

29€ / Person

SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Senf / Chili /
Fruity Ketchup / Schwarzer Knoblauch

(A) Gluten, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte,
(L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid + Sulfite, (P) Lupine, (R) Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. Alle Weine enthalten Sulfite