



# PANNONIEN

## VORSPEISEN

**Gutsherrenbrot mit geräucherter Butter und Aioli**

(A,G,M)

**Römersalat mit Schafkäse und Kernöl**

(G,O,M)

**Zweierlei Aufstriche aus dem Hause Wojnar**

(C,G,M)

## HAUPTSPESIEN

**Kalbstafelspitz**

mit Paradeiser-Gurkensalat

(O)

**Mini Käsekrainer**

mit Senf, Kren und Gurkerl

(O,M,G)

**Schweinskotelett**

mit Ofenkartoffel und

Kukuruz

**Hühnerspieße**

mit Paprika,

Krautsalat und

Sauerrahmdip

(O,G)

**Steckerlfisch**

mit süß-saurem

Paprikasalat

(O,D,L)

*veggie?  
Seite 2*

**42€ / Person**

## SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Senf /

Chili / Fruity Ketchup / 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 / 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