



PATAGONIEN

VORSPEISEN

Ciabatta mit geräucherter Butter und Aioli

(A,G,M)

Guacamole mit Tortilla Chips

(O)

Zweierlei Aufstriche aus dem Hause Wojnar

(A)

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 Maiskolben

55€ / 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