



VINDOBONA

VORSPEISEN

Hausbrot
mit geräucherter Butter

(A,G)

Zweierlei Aufstriche aus dem Hause Wojnar

(A)

HAUPTSPEISEN

Mini Käsekrainer
mit Senf und Kren

(M,G)

Berner Würstel

(G)

Rostbratwürstel
mit Krautsalat

(O)

Schweinebauch
mit Ofenkartoffel und
Kräutertopfen

(G)

19€ / 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