



BALKAN GRILL

VORSPEISEN

Josephs heller Sauerteig Wecken mit geräucherter Butter & Aioli
(A,G,M)

Gefüllte Weinblätter mit Oliven und Taramosalata (D,O)

3-erlei Aufstriche aus dem Hause Wojnar (G,C,M)

HAUPTSPEISEN

Cevapcici
mit Ajvar und Krautsalat
(O,M)

Hühnerkeulen
mit Orangen-Couscous
(O,P)

Souflaki Spieß
mit Tzatziki
(O,G)

Feta mit Paprika
und Zucchini in der Alufolie
(G)

Würzige Kobasica
mit Mangold und Ofenkartoffel
(G)

42 € / Person



SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Honig Senf / Hot Chili / Fruity Ketchup /
Knoblauch / Curtice Brothers Bio Ketchup

(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.



veggie Grill

Unter euch sind Vegetarier? Kein Problem!

Einfach im Buchungsvorgang angeben wie viele Vegetarier bei euch dabei sind. Die Salate und sonstige Beilagen richten sich dann jeweils nach dem ausgewählten Hütten-Thema.

Alle Speisen sind vegan, laktose- und glutenfrei (Brot auf Anfrage)

VORSPEISEN

Hummus by NENI

mit Kichererbsen und Sesamöl (F, N)

Veganer Aufstrich aus sonnengetrockneten Tomaten (F, N)

HAUPTSPEISEN

Marinierte Kräutersaitlinge

BBQ Soja Medaillons (F, M)

Süßkartoffel aus dem Ofen mit Currycreme (E, H)

Baby Marktgemüse mit Rucolapesto (H)

29€ / Person

SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Honig Senf / Hot Chili / Fruity Ketchup /
Knoblauch / Curtice Brothers Bio Ketchup

(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.