



PANNONIEN

VORSPEISEN

Bio Wiener Sauerteigwecken von Joseph Brot
mit geräucherter Butter & Aioli
(A,G,M)

Römersalat mit Schafkäse und Kernöl (G,O,M)

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

HAUPTSPEISEN

Kalbstaftespitz
mit Paradeiser-Gurkensalat
(O)

Hühner-Paprika-Spieße
(O)

Mini Käsekrainer
mit Senf, Kren und Gurkerl
(O,M,G)

Steckerlfisch
mit süß-saurem Paprikasalat
(O,D,L)

Schweinskotelett
mit Ofenkartoffel und Kukuruz



45€ / 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.