



# TRIEST

## VORSPEISEN

**Josephs heller Sauerteig Wecken** mit Tomaten Paprika Relish  
(A,G,M)

**Oliven, Kapern, geräucherter Fischrogen**  
(G,O)

**Räucherforelle auf Rucola mit Basilikumdressing**  
(D,M,O)

## HAUPTSPEISEN

**Yuu´n Mee**  
**Thunfischsteak und Sauce Trieste**  
mit Granatapfel – Paprika – Couscous  
(D,N,O)

**Yuu´n Mee**  
**Riesen Garnelen-Spieß**  
mit Tomaten Gurken Salat und Aioli  
(A,B,L,M,O)

**Sous-Vide Flanksteak**  
mit Ofenkartoffel und Kukuruz

**Selchbratwurst**  
mit mediterraner Gemüsepfanne  
(A)

**Saltimbocca vom Kabeljau**  
mit Zartweizen-Feta-Salat  
(A,D,M)



**68€ / 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.