



HUBERTUS

VORSPEISEN

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

Perlhuhn-Terrine mit Steinpilzen auf Vogerlsalat
und steirischem Kürbiskernöl (C,G,L)

Hirschcarpaccio auf Ruccola mit getrüffelter Mayonaise
und gerösteten Pinienkernen (C,M,O)

HAUPTSPEISEN

**Heiße Maronicreme Suppe
aus dem Kessel**
mit glacierten Maroni
(L)

Rehrücken Filet
mit Grillwurzeln Gemüse in der Pfanne
und Serviettenknödel
(A,C,G,L)

Entenbrust
mit Apfel-Zimt Rotkraut

Wildschweinrücken
mit Hokkaido Kürbis



65€ / 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.