



# NEW YORK

## VORSPEISEN

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

**Waldorf Salat** (G, L, M, O)

**Beef Tartare von der Kalbin** (C, L, M)

## HAUPTSPEISEN

**T-Bone Steak - dry aged -**  
mit New York Style Kartoffelsalat  
(L, M, O)

**Hochrippe vom Rind**  
mit Grillwurzelm Gemüse  
(L)

**Schweins-Tomahawk Steak**  
mit Erdnuss Gurkensalat  
(E, M, O)

**Sous-Vide Bavette**  
mit Ox Heart Tomate  
(O, L)

**„Surf & Turf“**  
mit Maiskolben  
(B)

**78€ / Person**



## SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Honig Senf / Hot 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.



# 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

(A) Gluten, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte  
(L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid + Sulfit, (P) Lupine, (R) Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inkl. MWSt.