



TRIEST

VORSPEISEN

BIO Joseph's Sauerteig Wecken mit Tomaten Paprika Relish
(A,G,M)

Oliven, Kapern, geräucherter Fischrogen
(G,O)

Räucherforelle auf Rucola
(D,O)

HAUPTSPEISEN

Thunfischsteak und Sauce Trieste
mit Granatapfel – Paprika – Couscous
(D,N,O)

Riesen Garnelen-Spieß
mit Tomaten Gurken Salat und Aioli
(A,B,L,M,O)

Flanksteak (sous vide)
mit Ofenkartoffel und Maiskolben

Selchbratwurst
mit Grillgemüse in der Pfanne
(A)

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



75€ / 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

mit Kichererbsen und Sesamöl (F, N)

Veganer Aufstrich aus sonnengetrockneten Tomaten (F, N)

HAUPTSPEISEN

Falafel-Spieß mit Erbsencreme (F,A)

Porto Bello mit veganem Mozzarella
und veganem Faschiertem (F,A)

Süßkartoffel aus dem Ofen mit Currycreme (E, H)

Baby Marktgemüse

34€ / 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.