



# PATAGONIEN

## VORSPEISEN

**BIO Joseph's Sauerteig Wecken** mit geräucherter Butter & Aioli  
(A,G,M)

**Guacamole** mit Tortilla Chips (O)

**2-erlei Aufstriche** mit Original Philadelphia (G)  
**Veganer Aufstrich** aus sonnengetrockneten Tomaten (F, N)

## HAUPTSPEISEN

**Dry aged T-Bone Steak** (sous vide)

**Garnelen Spieße**  
mit Süßkartoffel  
(B)

**Hühnerkeulen**  
mit Rotkrautsalat  
(O)

**Chorizo**  
mit Chili Bohnen  
(O,M)

**Hüftsteak** (sous vide)  
mit Maiskolben

**59€ / 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.

## **VORSPEISEN**

**Baba Ghanoush**  
mit Olivenöl (E,N,M,L)

**Veganer Aufstrich** aus sonnengetrockneten Tomaten (F,N)

## **HAUPTSPEISEN**

**Halloumi-Ananas Spieß** mit Couscous Salat (G,L)

**Veggie „Hühnerbrust“** mit Folienkartoffel (A,F)

**Falafel Spieß** mit Erbsencreme (F,A)

**Gemüsespieß** mit Mais (L,M)

**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.