



NEW YORK

VORSPEISEN

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

Waldorf Salat (G, L, M, O)

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

HAUPTSPEISEN

Dry aged T-Bone Steak (sous vide)
mit New York Style Kartoffelsalat
(L, M, O)

Hochrippe vom Rind (sous vide)
mit gegrilltem Wurzelgemüse
in der Pfanne
(L)

**Tomahawk Steak vom
Ötscherblickschwein**
mit Erdnuss Gurkensalat
(E, M, O)

Bavette
mit Ox Heart Tomate
und Maiskolben
(O, L)

„Surf & Turf“

Garnelenspieß und dry aged Filet Steak
(B)

89€ / Person

*veggie?
Seite 2*

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/vegan Grill

Unter euch sind Vegetarier oder Veganer? Kein Problem!
Einfach im Buchungsvorgang angeben wie viele Vegetarier und/oder Veganer 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

Veggie

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)

Vegan

Kräutersaitlinge mariniert
mit Couscous Salat (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.