



„HAU DEN LUKAS“

VORSPEISEN

Gazpacho mit Chorizo Croutons (A)

Josephs heller Sauerteigwecken mit Butter & Aioli (A,G,M)

2-erlei Aufstriche aus dem Hause Wojnar (G,C,M)

HAUPTSPEISEN

Short Ribs vom Rind „slow cooked“
mit Bohnenragout
(L,O,M)

Bierbratwurst von Radatz
mit Kukuruz
(A)

Pulled Pork in der Pfanne
mit Coleslaw
(C,G)

Grillgemüse in der Pfanne

Hühnerkeule am Zitronengras Spieß
mit Erdnußdip
(E,F,N)



35 € / 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.