



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)

Sous-Vide 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 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 (A,F)

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

Süßkartoffel aus dem Ofen mit Currycreme (E,H,F)

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.