



# BALKAN GRILL

## VORSPEISEN

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

**Gefüllte Weinblätter, Oliven und Taramosalata** (D,O)

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

## HAUPTSPEISEN

**Cevapcici**  
mit Ajvar und Rotkrautsalat  
(O,M)

**Hühnerkeulen**  
mit Orangen-Couscous  
(O,P,A)

**Souflaki Spieß**  
mit Gurken-Feta-Salat  
(O,G)

**Feta mit Paprika**  
und Zucchini in der Alufolie  
(G)

**Würzige Kobasica**  
mit Kartoffel-Mangold Pfanne  
(G)

**49 € / 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.