



NEW YORK

VORSPEISEN

Josephs heller Sauerteig Wecken mit geräucherter Butter

Waldorf Salat

(G, L, M, O)

Beef Tartare von der Kalbin

(C, L, M)

HAUPTSPEISEN

T-Bone Steak (dry aged)

mit New York Style Kartoffelsalat

(L, M, O)

Hochrippe vom Rind

mit Grillwurzelgemüse

(L)

Schweins-Tomahawk Steak

mit Erdnuss Gurkensalat

(E, M, O)

Sous vide Bavette

mit Ox Heart Tomate

(O, L)

„Surf & Turf“

mit Maiskolben

(B)

75€ / Person

veggie?
Seite 2

SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Senf /

Chilli / Fruity Ketchup / Knoblauch

(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 Vorspeisen, Salate und sonstige Beilagen richten sich dann jeweils nach dem ausgewählten Hütten-Thema.

HAUPTSPEISEN

Marinierte Kräutersaitlinge

- *vegan* -

Gegrillter Paprika

mit Couscous

(O)

BBQ Halloumi gegrillt

mit Kukuruz

(G)

Asia Tofu-Spieße

- *vegan* - (E, F)

29€ / Person

SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Senf /
Chilli / Fruity Ketchup / Knoblauch

(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.