



PATAGONIEN

VORSPEISEN

Josephs heller Sauerteig Wecken mit geräucherter Butter & Aioli
(A,G,M)

Guacamole mit Tortilla Chips (O)

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

HAUPTSPEISEN

T-Bone Steak
- dry aged -
mit Süßkartoffel

Chorizo
mit Chili Bohnen
(O,M)

Garnelen Spieße
mit Paprika
(B)

Sous-Vide Hüftsteak
mit Kukuruz

Hühnerkeulen
mit Krautsalat
(O)

55€ / Person



SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Honig Senf /
Hot Chili / 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 + Sulfit, (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, A)

BBQ Halloumi gegrillt

mit Kukuruz
(G)

Asia Tofu Spieße

- *vegan* -
(E,F)

29€ / Person

SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Honig Senf /
Hot Chili / 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.