



PANNONIEN

VORSPEISEN

Bio Wiener Sauerteigwecken von Joseph Brot
mit geräucherter Butter & Aioli
(A,G,M)

Römersalat mit Schafkäse und Kernöl (G,O,M)

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

HAUPTSPEISEN

Kalbstaftespitz
mit Paradeiser-Gurkensalat
(O)

Hühner-Paprika-Spieße
(O)

Mini Käsekrainer
mit Senf, Kren und Gurkerl
(O,M,G)

Steckerlfisch
mit süß-saurem Paprikasalat
(O,D,L)

Schweinskotelett
mit Ofenkartoffel und Kukuruz

42€ / 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.



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.