



# VINDOBONA

## VORSPEISEN

**BIO Joseph's Sauerteig Wecken** mit geräucherter Butter

(A,G)

**2-erlei Aufstriche** mit Original Philadelphia (G)

**Veganer Aufstrich** aus sonnengetrockneten Tomaten (F, N)

## HAUPTSPEISEN

**Mini Käsekrainer**

mit Senf, Kren und Gurkerl

(M,G)

**Berner Würstel**

mit Grillgemüse in der Pfanne

(G)

**Rostbratwürstel**

mit Krautsalat

(O)

**Schopf Steak vom Schwein**

mit Ofenkartoffel

**25€ / 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/vegan Grill

**Unter euch sind Vegetarier oder Veganer? Kein Problem!**  
Einfach im Buchungsvorgang angeben wie viele Vegetarier und/oder Veganer bei euch dabei sind. Die Salate und sonstige Beilagen richten sich dann jeweils nach dem ausgewählten Hütten-Thema.

## VORSPEISEN

**Baba Ghanoush**  
mit Olivenöl (E,N,M,L)

**Veganer Aufstrich** aus sonnengetrockneten Tomaten (F,N)

## HAUPTSPEISEN

### Veggie

**Halloumi-Ananas Spieß**  
mit Couscous Salat (G,L)

**Veggie „Hühnerbrust“**  
mit Folienkartoffel (A,F)

**Falafel Spieß**  
mit Humus (F,A)

**Gemüsespieß** mit Mais (L,M)

### Vegan

**Kräutersaitlinge mariniert**  
mit Couscous Salat (L)

**Veggie „Hühnerbrust“**  
mit Folienkartoffel (A,F)

**Falafel Spieß**  
mit Humus (F,A)

**Gemüsespieß** mit Mais (L,M)

**34€ / 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.