



PANNONIEN

VORSPEISEN

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

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

2-erlei Aufstriche mit Original Philadelphia (G)

Veganer Aufstrich aus sonnengetrockneten Tomaten (F, N)

HAUPTSPEISEN

Kalbstafelspitz
mit Paradeiser-Gurkensalat
(O)

Hühner-Paprika-Spieße
mit Maiskolben
(O)

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

Steckerlfisch von der Forelle
mit Krautsalat
(O,D)

Schweinskotelett
mit Ofenkartoffel

49€ / 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 (A,G,L)

Gefüllter Paprika
mit Couscous (A,L)

Auberginen Steak
mit Kräuteröl

Portobello (gefüllt) (A,L)

Vegan

Kräutersaitlinge mariniert
mit Couscous Salat (A, L)

Gefüllter Paprika
mit Couscous (A,L)

Auberginen Steak
mit Kräuteröl

Portobello (gefüllt) (A,L)

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.