



TRIENT

VORSPEISEN

BIO Joseph's Sauerteig Wecken mit Tomaten Paprika Relish
(A,G,M)

Oliven, Kapern, geräucherter Fischrogen
(G,O)

Räucherforelle auf Rucola
(D,O)

HAUPTSPEISEN

Thunfischsteak und Sauce Trieste
mit Granatapfel – Paprika – Couscous
(D,N,O)

Riesen Garnelen-Spieß
mit Tomaten Gurken Salat und Aioli
(A,B,L,M,O)

Flanksteak
mit Ofenkartoffel und Maiskolben

Selchbratwurst
mit Grillgemüse in der Pfanne
(A)

Saltimbocca vom Kabeljau
mit Zartweizen-Feta-Salat
(A,D,M)



75€ / 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.