



BBQ DE LUXE

Freitag, 4. September 2026

gemischte Brotauswahl mit Oliven-Ciabatta, Rosmarin-Focaccia
Kräuter-Hüttenkäse & Ajvar ✓

Vorspeisen und Salate

bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings ✓
Balsamico-Essig | Olivenöl | geröstete Kerne ✓✓ | Croûtons ✓
Farmer-Salat ✓ | Karotten-Rohkost-Salat ✓✓
Bulgur-Salat ✓✓ | Kartoffel-Radieserl-Salat ✓
Gurken-Salat mit Bio-Joghurt ✓ | Rote-Zwiebel-Tomatensalat ✓✓
Cantaloupe-Melone | Südtiroler Rohschinken
Salat Caprese | Mozzarella | Strauchtomaten | Basilikum ✓

vom Grill

Rib-Eye-Steaks
würzige Lammbratwürstl
marinierte Steaks vom Schweinenacken
Schaschliks vom Landhuhn
Lachsfilets

dazu

kleine Rosmarinkartoffeln mit Meersalz ✓✓
Ratatouille ✓✓
marinierte Maiskolben in der Folie gegart ✓
mittelscharfer Senf | Ketchup | Aioli | BBQ-Sauce | Kräuterbutter ✓

Desserts

Topfen-Strudel vom Brett | Vanillesauce ✓
New York Cheesecake | frische Beeren ✓
Panna Cotta | Himbeermark ✓
Salat von frischen Früchten | Minze ✓✓

pro Person 44 €

Eventuelle Zusatzstoffe oder Allergene entnehmen Sie bitte der separaten Karte
oder fragen Sie unser Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. ges. MwSt. und Service.

✓ Vegetarische Gerichte ✓✓ Vegane Gerichte