

BBQ Büfett im Gastgarten

große Auswahl an Salaten vom Büfett

* * *

Pasta aus dem Parmesanlaib

kombiniere Sie mit Garnelen, Rind, Lachs, Gemüse, Rucola, ...

* * *

BBQ Erdäpfel

gratinierte Erdäpfel

mediterranes Gemüse

Balsamico-Rahmlinsen

hausgemachte Dip Söben

frisch gebackene Pommes frites

Knoblauchbaguette und Wurzelbrot

Tiroler Schafskäse im Speckmantel

gebackene Zwiebelringe und Mozzarella

marktfrisches Gemüse in Olivenöl sautiert

hausgemachter Gemüse-Mozzarella-Wrap

Maiscreme (unglaublich lecker zum BBQ)

* * *

frisch vom Holzkohlegrill ...

zartrosa Lammkoteletts

zartrosa Rindersteak

(Huft Steak vom heimischen Rind und Tri Tip Steak
oder Tomahawk Steak vom schwarzen Angus Rind)

Hendlspieße in Currymarinade

frisches Lachs und Lachsforellenfilet

Riesengarnelen in Olivenöl

mit Chili und Knoblauch

zartrosa Medaillons vom Hattinger

Wildbret im Lardo Rückenspeck

Grillwürste und Käsegriller

BBQ Spare Ribs

marinierter Schweinsschopf

knusprige Souvide Entenbrust

knuspriger Schweinsbauch

* * *

Würste: Metzgerei Fritz aus Zirl

Lachsforellenfilet: aus der Leutascher Ache

Schafskäse: Landwirtschaft Moserhof aus Oberhofen

Salate, Pilze und Gemüse: von den Nordtiroler Bauern

Spaghetti: vom Bauer Wennser aus Hattling seine Freilandeier

Fleisch: vom Lamm, Rind und Schwein aus der Metzgerei Fritz

Dip Söben: hausgemacht von heimischen Grundprodukten

Wildfleisch: Jäger Engel und Schnaitter aus Hattling

Brot und Gebäck: Bäckerei Schluifer aus Oberhofen

Hendelfleisch: Firma Huber aus Pfaffstätten

Erdäpfel: Bauer Wennser aus Hattling