

BBQ Büfett von Mai bis September

große Auswahl an Salaten vom Büfett

\* \* \*

Pasta aus dem Parmesanlaib

\* \* \*

hausgemachte Dip Soßen

Knoblauchbaguette und Wurzelbrot

gratinierte Kartoffel

BBQ Kartoffel

Balsamico-Rahmlinsen

mediterranes Gemüse

Pommes frites

gebackene Zwiebelringe und Mozzarella

marktfrisches Gemüse

hausgemachter Gemüse Wrap

heimischer Schafskäse im Speckmantel

\* \* \*

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

\* \* \*

Fleisch: vom Lamm, Rind und Schwein: Metzgerei Fritz

Dip Soßen: hausgemacht von heimischen Produkten

Wildfleisch: Jäger Engel und Schnaitter, Hattling

Spaghetti: vom Bauer Wennser seine Freilandeier

Brot und Gebäck: Bäckerei Schluifer, Oberhofen

Schafskäse: Firma Käsemacher, Waldviertel

Salate und Gemüse: von Nordtiroler Bauern

Lachsforellenfilet: aus der Leutascher Ache

Hendelfleisch: Firma Huber, Pfaffstätten

Erdäpfel: Bauer Wennser, Hattling

Würste: Metzgerei Fritz, Zirl