

BBQ Büfett von Mai bis September

große Auswahl an Salaten

* * *

Pasta aus dem Parmesanlaib

* * *

hausgemachte Dip Söben

Pinsa-Knoblauchbrot und Wurzelbrot

gratinierte Erdäpfel

BBQ Kartoffel

Balsamico-Rahmlinsen

mediterranes Gemüse

Pommes frites

gebackene Zwiebelringe und Mozzarella

Saisonales Gemüse

hausgemachte Wraps (Gemüse, Lachs, Pulled Pork)

Fetakäse im Speckmantel

* * *

frisch vom Holzkohlegrill ...

zartrosa Lammkoteletts

zartrosa Rindersteak

(Huft Steak Flanksteak oder Tri Tip Steak
oder Flat Iron Steak vom heimischen 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

Schopf oder Fledermaus vom Schwein

knusprige Souvide Entenbrust

knuspriger Schweinsbauch

* * *

Würste: Metzgerei Fritz aus Zirl

Lachsforellenfilet: aus der Leutascher Ache

Salate und Gemüse: von Nordtiroler Bauern

Spaghetti: vom Bauer Wennser aus Hattling seine Freilandeier

Fleisch: vom Lamm, Rind und Schwein: Metzgerei Fritz

Wildfleisch: Jäger Engel und Schnaitter aus Hattling

Brot und Gebäck: Bäckerei Schluifer aus Oberhofen

Dip Söben: hausgemacht von heimischen Produkten

Hendelfleisch: Firma Huber aus Pfaffstätten

Erdäpfel: Bauer Wennser aus Hattling