



BUFFET HÜTTENSILVESTER

Ihr findet zum Empfang auf euren Tischen

Schmankerl-Brett mit hausgemachtem Sauerteigbrot & Laugengebäck

Genießt das Hüttenbuffet von 20:00 bis 23:00 Uhr

Vorspeisen

Tiroler Frittatensuppe

Winterliche Blattsalate aus der Region mit karamellisierten Walnusskernen,
Granatapfelkernen & Walnuss-Balsamico Dressing (vegan)

Tiroler Brez'n Salat mit frischen Tomaten, Radieschen und Feldrauke

Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate und Champignon (vegetarisch)

Norwegischer Steinofen-Lachs mit Meerrettich und Honig-Senf-Topping

Hauptgänge

Dreierlei hausgemachte Knödel (Spinat, Käse, Rote Beete) mit Nussbutter

Knuspriger Krustenbraten mit Biersauce

Rindergulasch mit Parisienne Kartoffeln und Apfelrotkohl

Gratinierte hausgemachte Bergkäse-Spätzle mit gerösteten Zwiebeln

Hausgemachter Pilz-Wellington mit veganer Bratensauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen (alles vegan)

Dessert

Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen und Apfelchutney

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (alles vegan)

