



HÜTTENBRUNCH

(exemplarisch – immer wechselndes Angebot)

Frühstück(ggf. wechselnd)

Brotauswahl, Brötchen, Laugengebäck, Croissants (glutenfreie Varianten auf Nachfrage möglich)
Butter, Brotaufstrich(inkl. veganer Varianten), Marmelade, Honig, Nussnougataufstrich
Müslistation mit einer Auswahl aus Nüssen & Kernen | Joghurt, Kuh- & Hafermilch
Rührei, knuspriger Bacon und Weißwurst mit süßem Senf
Wurst- und Käsevariation (inkl. veganer Varianten)
Bunte Gemüseauswahl

Vorspeisen (ggf. wechselnd)

Tiroler Frittatensuppe
Winterliche Blattsalate aus der Region mit karamellisierten Walnusskernen,
Granatapfelkernen & Walnuss-Balsamico Dressing (vegan)
Auswahl von unterschiedlich angemachten Salaten
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Gewürzgurken
Tiroler Brez'n Salat mit frischen Tomaten, Radieschen und Feldrauke
Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate und Champignon (vegan)
Norwegischer Steinofen-Lachs mit Meerrettich und Honig-Senf-Topping

Hauptgänge (ggf. wechselnd)

Dreierlei hausgemachte Knödel (Spinat, Käse, Rote Beete) mit Nussbutter (vegetarisch)
Knuspriger Krustenbraten mit Biersauce
Rindergulasch mit Herzogin Kartoffeln und Apfelrotkohl
Gratinierter hausgemachter Bergkäse-Spätzle mit gerösteten Zwiebeln (vegetarisch)
Hausgemachter Pilz-Wellington mit Apfel-Rotkohl mit Kartoffelklößen (alles vegan)
Nürnberger Würstchen und Chickenfilets für unsere kleinen Gäste

Dessert(ggf. wechselnd)

Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen und Apfelchutney | Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (alles vegan)
Auswahl aus Obstvariationen / Tiramisu / Panna Cotta (teilweise vegan)

