

GRILLVERGNÜGEN

Kräuter Crème fraîche, hausgemachter Obazda und veganer Kichererbsendip, Auswahl alpiner Spezialitäten mit Beißerl und Kareespeck

Bauernsalat mit Fetakäse, Gurken und Tomaten, frischer Radi, Wurst-Käse-Salat mit Kräutern, Kartoffelsalat mit Petersilie, Krautsalat mit Kräutern, Nudelsalat mit Erbsen, sommerlicher Blattsalatmix mit Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette

Bergbauernbrot und Handbrötchen
BBQ-Sauce, Mango-Chilli Dip, Aioli, Süß-Sauer-Sauce,
Kräuterbutter, Ketchup, Senf

Bierbratwurst mit Pfeffer
Saftig gegrilltes Rumpsteak
Hendelkeule mit Zitrone und Rosmarin
Grillkäse mit Oliven und Kräutern
Schweinenackensteaks – BBQ Style
Veganes Grillgemüse (Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln, Aubergine)

Maiskolben
Champignons und Perlzwiebeln mit Acceto abgelöscht
Risolee-Kartoffeln mit frischen Kräutern
Ofenkartoffel mit Kräutercreme

Hausgemachter Obstsalat
Frische, marinierte Erdbeeren
Verschiedene Desserts im Glas

Touristischer Partner

SALZBURGER
LAND