

HÜTTENGAUDI MIT BBQ

45,50 € / PERSON

KALT UND WARM

Hüttengaudi Station

- ganzes Spanferkel live am Drehspeiß vom Buchenholzgrill
- ganzer Rinderrücken aus dem Smoker mit Zwiebelschmelze als Rostbraten
 - Rahmschwammerl
- Schupfnudeln mit Kraut aus der Eisenpfanne

Grillstation

- Putensteak
- Veal brisket aus dem Kamado Grill
 - Berner Würstl
 - Paprika-Tomaten-Soße
 - Glace de Viande
 - Drillinge mit Speck und griebenem Schmalz gebraten
- Brezelknödel oder Kässpätzle

Salatstation

- bunter Paprikasalat mit Zwiebeln
- Tomatensalat mit Olivenöl und Balsamico
- Karottenstreifen mit Chili und Maracuja
 - Krautsalat

Dessert

- Kaiserschmarrn
- Topfenstrudel
- Früchtefilets

OKTOBERFEST

45,50 € / PERSON

KALT UND WARM

- Nürnberger Würstl und kleine Fleischpflanzerl
- Obazda - angemachter Camenbert
- Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln
 - aus dem Kessel:
 - Weißwürste mit süßem Senf
- Mini-Saiten mit hausmacher Kartoffelsalat
- Bayerisch-schwäbische Suppe mit Maultaschen und Leberknödeln dazu Zwiebelschmelze
- Wurst- und Brezelbaum mit Mini-Peitschen und Minibrezeln

- Verschiedene Rohkostsalate:
 - Möhrchen in Honig-Paprika-Marinade
 - Gurken in Senf-Dill-Sauerrahm
 - roter Rettich mit Frühlingszwiebeln in Joghurt
 - Ackersalat mit Parmesanspänen
 - Schwäbischer Kartoffelsalat nach Hausfrauenart
 - Weißkohlsalat mit Speck

- ganzer Rücken vom argentinischen Weiderind mit Niedertemperatur 6 Stunden live "gereift" und am Gast tranchiert
- Ganzes Spanferkel am Speiß vom Buchenholzgrill - 6 Stunden live gebraten
- Flammhachs - marinierter Lachs am offenen Feuer heiß geräuchert mit Meersalz und Dillschmand oder Steckerlfisch im Kamin mit Fichtenholz vorort heiß geräuchert und hautnah tranchiert und filetiert
- Apfelofenschlupfer mit Vanillesoße
- Beerenragout auf Quark-Joghurt