

Vorspeisen Desserts

DIE VORSPEISEN

Rosa Roastbeef 15,90€
kalt aufgeschnitten, selbstgemachte
Remoulade, Salatbett

Räucherlachs Tatar 13,90€
Guacamole, Glasnudeln, Ponzu-Oyster
Sauce Mayo

Kürbis Kokos Suppe 8,90€
Steirisches Kürbiskernöl,
Kürbiskerne
-vegan-

Bunter Salat 6,50€
verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke,
Sprossen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne,
Hausgemachtes Dressing

DIE DESSERTS

Salted Caramel 9,00€
Allgäuer Salted Caramel Eis, Erdnüsse, Kekse,
Karamell, Schokolade

Schokoladentörtchen 10,00€
mit flüssigem Kern, Schokoladenerde,
Sponge,
Allgäuer Cookies Eiscreme

Crème Brûlée 7,50€

Affogato 6,50€
Allgäuer Vanille Eiscreme, Allgäuer Kuhmilch
Likör

DIE EMPFEHLUNG

Für mehr Vielfalt, bieten wir regelmäßig verschiedene
Empfehlungen bei den
Vorspeisen und Desserts an.

Burger

Für unsere Burger verwenden wir nur unsere hausgemachten Soßen.

DIE BURGER

Der Schwarze Ritter 21,90€

-vom Burgschrofen-

Dry-Aged Patty, Laugen Bun, Craft Beer BBQ Zwiebel Reduktion, Rosa Pfeffer-Mayo, Speck, Bergkäse, Salat, Tomate, Gurke

Hütten Burger 21,90€

-inspiriert vom Wiesenstadl-

Dry-Aged Patty, Kartoffelrösti Bun, Knoblauchsoße, Röstzwiebel, Speck, Bergkäse, Tomate, Gurke, Salat

Zu jedem Burger kommen wahlweise Rustikale Pommes oder ein kleiner bunter Salat.

Wünschen Sie keine Beilage, ziehen wir Ihnen -2,00€ ab.

UPGRADE

Bergkäse-Trüffel Pommes +4,00€

Rustikale Pommes mit Bergkäse und frischem Sommertrüffel

Bergkäse-Knoblauch Pommes +2,00€

Rustikale Pommes Bergkäse und Knoblauch

DER VEGANE



Der Vegane 21,90€

Veganes Patty, Vrioche Bun, Paprika-Koriander-Minze Salsa, Tomate, Gurke, Salat

PIMP YOUR BURGER

Extra Dry-Aged Patty, Bacon, Bergkäse +5,00€

Liquid Grill

Die Flamme mit Rum (Stroh 80) und Zucker ergibt das perfekte Grillerlebnis am Tisch

DER SPIESS

Rinderfilet 37,90€
ca. 200g Rohgewicht

Rumpsteak vom Allgäuer Rind 34,90€
ca. 220g Rohgewicht

Rumpsteak vom Argentinischen Rind 32,90€
ca. 220g Rohgewicht

Schweinefilet 24,90€
3-4 Medallions

Riesengarnele 27,90€
ca. 3 Stück

Zu jedem Gericht kommt eine Beilage.
Jede weitere/zusätzliche Beilage +6,50€

DIE SOSSEN

Zu jedem Liquid Grill servieren wir verschiedene hausgemachte Soßen und Gewürze.

DIE BEILAGEN

Bunter Salat

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Sprossen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne, Hausgemachtes Dressing

Rustikale Pommes

Grillgemüse

verschiedenes Gemüse der Saison fein gegrillt

**Kürbiskern Rösti
mit Alpkräuter Mayo**
3 Stück

Steinpilz Kartoffel Gratin
Frühlingszwiebeln, Bergkäse

Knoblauch Pommes
Rustikale Pommes mit Bergkäse, Knoblauchflocken

Bergkäse-Trüffel Pommes
Rustikale Pommes mit Bergkäse, frischem Trüffel

SURF AND TURF

Möchten Sie Ihr Grillerlebnis noch erweitern, bieten wir Ihnen aus der Küche vom Grill Riesengarnelen an.
Pro Garnele berechnen wir 6,00€

Pasta

SPAGHETTI

Spaghetti Di Mezzanote 16,90€

“ Mitternachts Pasta”

Knoblauch, Chili, Petersilie, Olivenöl, Pecorino

*Für die Vielfalt ändern wir je nach Saison unsere
Speisekarte.*

Hütten Fondue

DIE FONDUES

Fleisch Brühe 29,90€

Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchen

Allgäuer Käse 29,90€

verschiedene Käsesorten, Weißwein,
Kirschwasser

Bergkräuter Käse 30,90€

verschiedene Käsesorten, Bergkräuter,
Weißwein, Kirschwasser

Trüffel Käse 34,90€

verschiedene Käsesorten, schwarzer
Trüffel, Weißwein, Kirschwasser

*Die Preise verstehen sich pro
Person und ab 2 Personen möglich.
Wir bitten Sie mindestens einen
Tag vorher zu reservieren.*

DIE BEILAGEN

Brühe Fondue

zu Ihrem Brühe Fondue bekommen Sie
folgende Beilagen:
versch. Kartoffelbrötchen, Rustikale Pommes,
Drillingskartoffeln, Gemüsestreifen,
Hausgemachte Dip Soßen

Käse Fondue

zu Ihrem Käse Fondue bekommen Sie folgende
Beilagen:
versch. Kartoffelbrötchen, Drillingskartoffel,
Trauben, Cornichons, Silberzwiebel,
Maiskölbchen

ZÄMED MIT FREUNDEN

*Unser Hütten Fondue bieten wir gerne für größer Gruppen an.
Mit Familie, Freunden oder geschäftlich zusammen kommen und
die gemeinsame Zeit genießen.
Gerne machen wir Ihnen für Ihre nächste Feier ein Angebot.*