



GENUSS GONDEL

Zauberhaft und einzigartig

Maximal 4 Gäste finden Platz in der zauberhaften Genuss Gondel, um in dieser einzigartigen Umgebung einen unvergesslichen Tag zu genießen - Mittags oder Abends und das zu jeder Jahreszeit.

Während in den Sommermonaten heimische Köstlichkeiten serviert werden, zelebriert man in der kalten Jahreszeit gemütliche Genusstage mit einem eigens dafür kreierten Arrangement.

Zeit zur Einkehr
Zeit zum Genießen

www.traufganghuette-brunntental.de



Genuss Gondel – Hütten Hut Essen

Aperitif: Unser saisonaler Hütten Sprizz

Vorspeise: Griebenschmalz und Kräuterquark mit Holzofenbrot und unser Elsässer Flammkuchen frisch aus dem Ofen.

Hütten Hut: In der GENUSS GONDEL wird ein eiserner Hut in die Mitte des gedeckten Tisches gestellt und erhitzt.

Dazu wird fein mariniertes, zartes Filet vom Landschwein, Hähnchenbrüstle, Black Angus Rind und ein Fischfilet serviert. Die Scheiben kann nun jeder auf dem heißen Hut nach Belieben lang brutzeln lassen. Während das Fleisch und der Fisch vor sich hin brutzelt, köchelt inzwischen in der Hutkrempe die Rindsbouillon mit fein geschnittenen Gemüse Julienne.

Je länger die Stücke am Hut gegrillt werden, umso kräftiger und intensiver wird die Suppe. Verschiedene hausgemachte Dips zum Fleisch und Fisch, sowie leckerer Blattsalat und Rosmarinkartoffeln und gegrilltes Gemüse runden diese kulinarische Schlemmerei ab.

Nachtisch: Leckeres Hüttendessert

Genuss Gondel – Fondue

Aperitif: Unser saisonaler Hütten Sprizz

Vorspeise: Unsere Hüttengulasch Suppe in unserem Hüttentopf zum selber Schöpfen **oder** Traufgänger´s saisonales Cremesüpple in unserem Hüttentopf zum selber Schöpfen

Fleischfondue „der Klassiker“: In unserer Hütten Rinderbrühe, Würfel vom Äbler Rind, Filet von der Sau, Hähnchenbrust, Blattsalate mit Hausdressing, Drillingskartöffele, Dips, Saucen im Weckglas serviert oder

Käsefondue „Auf der Alm da gibt’s a Sünd“: Kräftiger Schweizer Alpenkäse mit einem Schuss TH WEISS von der Traufganghütten Wein Edition. Dazu reichen wir Mixed Pickles, junge Erdäpfel, Brotwürfel und frischen Gartensalat

Nachtisch: Leckeres Hüttendessert

Preise Hütten Hut oder Fondue

150,00 EUR für 2 Personen

inkl. Wasser und 1 Flasche Wein aus unser TH-Hüttenedition 0,75 l

210,00 EUR für 3 Personen

inkl. Wasser und 1 Flasche Wein aus unser TH-Hüttenedition 0,75 l

290,00 EUR für 4 Personen

inkl. Wasser und 2 Flasche Wein aus unser TH-Hüttenedition 0,75 l