

# Tatarenhut

Eine Auswahl an gediegenen Fleisch- und Filetstücken wird von Ihnen selbst auf den Zacken des durch glühende Kohlen erhitzten Tatarenhutes langsam gebraten.

In der Hutkrempe sammelt sich der würzige Sud des Bratguts und paart sich mit frischem Gemüse zu einem aromareichen Geschmackserlebnis.

Dazu servieren wir verschiedene hausgemachte Sossen, Ofenkartoffeln, Salate# und frisches Gebäck.

Alle Hüte/Varianten ab 2 Personen. Ca. 30 Min. Zubereitungszeit.

## Klassisch

---

Hendlbrust-, Schweine- und Rinderfilet,  
Speckscheiben<sup>7</sup>

mind. 250 gr. p.p. 24,50  
mind. 300 gr. p.p. 29,90

## Wirtshaushut

---

Schweine- und Kalbsschnitzel, Hendlbrust,  
Speckscheiben<sup>7</sup>

mind. 200 gr. p.p. 21,90  
mind. 300 gr. p.p. 25,90  
mind. 400 gr. p.p. 29,90

## Extras

---

Speckscheiben<sup>7</sup>

mind. 100 gr. 4,90

Garnelen<sup>B</sup>

mind. 200 gr. 13,90

Nachschlag Klassisch

mind. 100 gr. 9,80

Nachschlag Wirtshaushut

mind. 100 gr. 7,80

## Schlemmer (Auf Vorbestellung)

---

Lamm-, Kalb-, Rinderfilet,  
Garnelen und Speckscheiben<sup>7B</sup>

mind. 200 gr. p.p. 27,50  
mind. 300 gr. p.p. 35,90

**Ideal auch für ihre Feierlichkeiten. Gerne auch als Büffet.**

Bilder vom Tatarenhut gibts auf:

[www.yelp.de/biz/yelp-elite-event-wir-entdecken-den-tatarenhut-garching](http://www.yelp.de/biz/yelp-elite-event-wir-entdecken-den-tatarenhut-garching)