

menu

Stanglwirt Dinner

03. Februar 2026

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings 18
vom Buffet

D
A
H
E
I
M


VORAB aus der Showküche

Lachs-Hamachi-Tatar 18

B
E
I
M

SUPPE

Consommé | Kräuter-Pofesen | 7
Schnittlauch

S
T
A
N
G
L
W
I
R
T

oder

 Süßkartoffel-Cremesuppe | Chili | 7
Granatapfel

ZWISCHENDURCH

Short Rib | Morcheln | Erbsen | 22
Aligot | Schorr-Jus

oder

 Parmesan-Soufflé | Ratatouille | 14
Rosmarin-Espuma

HAUPTGANG

Thunfisch-Steak | Sesam | Zuckerschoten | 32
Wok-Gemüse | Udon | Ponzu-Sauce

oder

Entenbrust | Speck-Kohlsprossen | 32
Baby-Kräutersaitlinge |
Erdäpfel-Baumkuchen | Orangen-Jus

oder

Ofen-Melanzani | Gemüse-Couscous | 22
Feta | Paprika-Sauce | Joghurt

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Krapfen | Marille | Vanille 14

oder

Birne | Buchweizen | Weiße Schokolade 12

*Für unsere kleinen Gäste gibt
es ein zauberhaftes Kinderbuffet*

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein spezielles Menü,
das auf Ihre Allergene abgestimmt ist.
Gerne können wir auch ein vegetarisches oder veganes Menü für
Sie zubereiten. Sollten Sie dies wünschen geben Sie bitte bis 13.00
Uhr an der Rezeption Bescheid. Kleine Menüänderungen unter
Vorbehalt!