

# menu

## Stanglwirt Dinner

03. Februar 2026

### EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings  
vom Buffet 18

### VORAB aus der Showküche

Lachs-Hamachi-Tatar 18

### SUPPE

Consommé | Kräuter-Pofesen |  
Schnittlauch 7

*oder*

 Süßkartoffel-Cremesuppe | Chili |  
Granatapfel 7

### ZWISCHENDURCH

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

*oder*

 Parmesan-Soufflé | Ratatouille |  
Rosmarin-Espuma 14

### 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!