

menu

Stanglwirt Dinner

04. November 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Jakobsmuschel | Blutwurst | Erbse |
Apfel 22

SUPPE

Consomme | Kräuterpofesen |
Schnittlauch 7

oder



Maroni | Orange | Blätterteig 7

ZWISCHENDURCH

Iberico Secreto | Pimientos |
Tomaten-Papaya- Chutney |
Chorizo Espuma 22

oder



Spinatknödel | Zwiebelschmalz |
Almkäse | Schnittlauch 14

HAUPTGANG

Rotbarbe | Staudensellerie | 32
Babyzucchini | Paprika-Fregola | Olive

oder

Sous-vide-Tafelspitz | Karotten | 32
Speck-Kohlsprossen | Herzogin Erdäpfel |
Pfeffersauce

oder

Kürbisgnocchi | Brokkoli | Pinienkerne | 22
Feta

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Grieß | Beeren | Vanille 14

oder

Ribisel | Mohn | Joghurt 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!