

menu

Kulinarische Reise

06. Juni 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Weißer Spargel | Mayonnaise |
Erdbeeren 22

SUPPE

Consommé | Kalbsfleischstrudel |
Schnittlauch 7

oder



Steirisch Kren | Schüttelbrot 7

ZWISCHENDURCH

Iberico Schwein | zweierlei Mais |
Pimentos de Padron | Chimmichurri 22

oder



Garganelli | zweierlei Spargel | Kerbel |
Rucola | Parmesan 22

HAUPTGANG

Dorade Royal | Honigtomaten | 32
zweierlei Junglauch | Kräuterrisotto |
Bisque Schaum

oder

Hühnerbrust Suprême | wilder Brokkoli | 32
Mangold | Edelpilze | Tarhonya

oder



Ziegenkäse | Melanzani | Salbei | 22
Portweinfeigen | Wildkräutersalat

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT

Griß | Holler | Erdbeere 12

oder

Mango | Kiwi | Pavlova 14

*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!