

Inspiration aus der Küche

Salate und hausgemachte Dressings vom Buffet



AUS UNSERER SHOWKÜCHE:

Miso Beeftartar

mit Schwarzbrot, Schnittlauch Mayo und gepickelter Zwiebel



GERNE SERVIEREN WIR IHNEN:

Consommé
mit Kräuterfrittaten

oder

Geröstete Selleriecremesuppe
mit Trüffel Crostini



Gebratener Kaninchenrücken im Schnittlauchmantel
mit Chima di Rapa, Bergkäse-Rollgersten
und Thymian Jus

oder

Gratinierte Orangen-Chicorée
mit Blauschimmelkäse, gerösteten Nüssen und Kürbis Chutney



Gebratenes Filet vom Heilbutt
mit glasierten bunten Rüben, sautierten Baby Mangold,
konfierten Honigtomaten und Safranrisotto

oder

Im Ganzen gebratenes Flank Steak vom Black Angus
mit Pimientos de Padron, gebratenen Baby Kräutersaitlinge, Parmesan Churros
und BBQ-Jus

oder

Haselback Butternuss Kürbis
mit Pecorino, Salbei Butter, marinierten Babyspinat
und gerösteten Kürbiskernen



Internationale Käse
und frische Früchte vom Buffet



DESSERT VOM BUFFET:

Zimt-Panna Cotta
mit Apfelsorbet

oder

Lauwarmer Brownie



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE GIBT ES EINE ZAUBERHAFTE KINDERKARTE

Sehr gerne können Sie unser kulinarisches Verwöhn-Menü für **€ 65,00**
oder in verkürzter Form für € 55,00 pro Person
(Buffetangebot laut Menü inklusive einem Hauptgang nach Wahl) genießen.

Unser geschultes Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene in den Speisen.
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!

Aperitif Empfehlung

Stanglwirt Brut 0.1 lt./ € 6.00

Bründlmayer Brut Rosé 0.1 lt./ € 9.20

Champagne Roederer Brut 0.1 lt./ € 14.80

Champagne Laurent Perrier Rosé 0.1 lt./ € 19.80

Unsere Weinempfehlung

WEISSWEIN

2023 La Manina

(Weißburgunder, Sauvignon & Chardonnay)

Manincor / Südtirol

0,75 lt. / € 42.00

2022 Grüner Veltliner Klostersatz

F.X. Pichler / Wachau

0,75 lt. / € 62.00



ROTWEIN

2021 Cabernet Sauvignon

Pfneisl / Mittelburgenland

0,75 lt. / € 42.00

2019 Barolo

Massolino / Piemont

0,75 lt. / € 78.00

Stanglwirt, am 14. November 2024