

# menu

## Kulinarische Reise

18. Juli 2025

### EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings  
vom Buffet 18

### VORAB aus der Showküche

gegrillter Rotbarsch |  
Passionsfrucht-Mayonnaise 22

### SUPPE

Zwiebelsuppe |  
Käsecroutons | Schnittlauch 7

*oder*

 Tomate | Ciabatta | Basilikum 7

### ZWISCHENDURCH

Kalbsbries | Trüffel | Erbse | Püree 22

*oder*

 Bao Bun | Rotkraut | Austernpilze |  
Papaya | Limetten-Mayonnaise 14

### HAUPTGANG

Dorade Royal | Flusskrebse | Zucchini |  
Ratatouille | Gnocchi | Zitronenschaum 32

*oder*

Sous Vide Kalbstafelspitz | Marktgemüse |  
Tagliatelle | Eierschwammerlsauce 32

*oder*

 Camembert | Wildkräutersalat |  
Sauce Cumberland 22

### KÄSE

Internationale Käse  
und frische Früchte vom Buffet 12

### DESSERT vom Buffet

Esterházy-Schnitte 12

*oder*

Baiser | Erdbeer | Tonkabohne 14

D  
A  
H  
E  
I  
M

B  
E  
I  
M

S  
T  
A  
N  
G  
L  
W  
I  
R  
T

*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!