menu

Chefs Dinner zum Ostermontag

21.04.2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings vom Buffet	18

VORAB **aus der Showküche**

Baliklachs | Paprika | Trüffel | Erdäpfel | Sauce Mousseline	22

SUPPE

Consommé | Kalbfleischstrudel | Schnittlauch	7
oder	
🍃 Kresse-Creme | Räucherlachs | Crostini	7

ZWISCHENDURCH

Milchkitzrücken | Krause Glucke | Schlangenbohnen | Aligot	22
oder	
🍃 Polentaschnitte | Champignon | Paprika-Tatar | Melanzanijus	14

DAHEIM BEIM STANGLWIRT

HAUPTGANG

Saiblingsfilet | Babyzucchini | Mairübe | Safranerdäpfel | Kren-Beurre blanc	32
oder	
Rehrücken | grüner Spargel | Kräuterseitlinge | Pastinake | Wildjus	32
oder	
🍃 Tagliatelle | Zweierlei Spargel | Pinienkerne | Kerbel | Parmesan	28

KÄSE

Internationale Käse und frische Früchte vom Buffet	12

DESSERT **vom Buffet**

Pekanuss | Birne | Sternanis	14
oder	
Erdbeere | Pistazie | Vanille	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!

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