

menu

Bergwelt Dinner

29. November 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Jakobsmuschel | Tomatensoße |
Shiitake 22

SUPPE

Consommé | Berner Röllchen |
Schnittlauch 7

oder

 Steirischer Kren | Obers |
Schüttelbrot | Gartenkresse 7

ZWISCHENDURCH

Kaninchen | Speck | Bohnen | Feige |
Kerbelknolle | weiße Polenta 18

oder

 Royal | Herbsttompeten | Erbsen |
Frisee | Madeira | Trüffel 14

HAUPTGANG

Seesaibling | Spitzkraut | Honigtomate |
Erdäpfel | Kürbis | Wermuth Schaum 38

oder

Kalbsrücken | Wildes Blütengemüse |
Paprika | Herzoginnen Erdäpfel |
Cognac Rahmsoße 38

oder

 Brokkoli Gnocchi | Tomate | Kichererbsen |
Rucola | Pecorino 22

KÄSE

Internationale Käse
und frische Früchte vom Buffet 12

DESSERT vom Buffet

Schoko | Kirsche | Vanille 14

oder

Schupfnudeln | Nuss | Süße Brösel 12

*Für unsere kleinen Gäste gibt
es eine zauberhafte Kinderkarte.*

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!