

menu

Stanglwirt Dinner

10. Juni 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Vitello tonnato 22

SUPPE

Consommé | Grießnockerl |
Schnittlauch 7

oder



Waldhonig | Chili | Blätterteig 7

ZWISCHENDURCH

Schweinebauch | Nektarinen |
Spitzkraut | Jalapeños | Hollondaise 22

oder



Spinatknödel | Zwiebschmalz |
Almkäse | Schnittlauch 14

HAUPTGANG

Adlerfisch | Garnele | Melanzani | Spargel | 32
Paprika | Fregola Sarda

oder

Lamm | Schnittlauch | Pommery Senf | 32
Eierschwammerl | Bohnen | Polenta

oder



Ofenkartoffel | Spinat | Grillgemüse | 22
Sauerrahm | Blattsalat

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT

Sorbetvariation 12

oder

Kaiserschmarrn 14

*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!