menu

Kulinarische Reise

14. November 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings vom Buffet — 18

VORAB **aus der Showküche**

Rote-Bete-Carpaccio | Kren-Dressing | Kichererbsen — 18

SUPPE

Consommé | Speckknödel | Schnittlauch — 7

oder

Maroni | Granatapfel | Blätterteig — 7

ZWISCHENDURCH

Wildhasenrücken | Blaukraut | Romanesco | Walnussschupfnudeln | Pfeffersauce — 22

oder

Kürbis | Eisgerste | Blauschimmelkäse | Kohlsprossen | Walnüsse — 14

DAHEIM BEIM STANGLWIRT

HAUPTGANG

Steinbutt Mangold | Salbei -Gnocchi | Tomatenschaum — 32

oder

Kalbsfilet | Backe | Karotte | wilder Brokkoli | Herzoginerdäpfel | Trüffeljus — 38

oder

Gemüsecurry | Kichererbsen | Naan | Basmatireis | Minzpesto — 22

KÄSE

Internationale Käse und frische Früchte vom Buffet — 12

DESSERT **vom Buffet**

Dunkle Schokolade | Salzkaramell | Himbeere — 14

oder

Vanillecrème | Crème brûlée — 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!

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