

menu

Stanglwirt Dinner

07. Oktober 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Kalbstatar | Kürbis | Schnittlauch 22

SUPPE

Consommé | Kalbfleischstrudel |
Schnittlauch 7

oder



Champignon | Croutons | Petersilie 7

ZWISCHENDURCH

Kalbsbries Ragout | Erbsen | Spinat |
Trüffel | Fleurons 18

oder



Spinatknödel | Zwiebelschmalz |
Almkäse | Schnittlauch 14

HAUPTGANG

Thunfisch | Pak Choi | Wokgemüse |
Basmatireis | Teriyaki 32

oder

Hirschrücken | Schwarzwurzel | Speck-
Kohlsprossen | Schupfnudeln 38

oder



Krautroulade | Buchweizen | Kürbis-
Tomaten-Sauce | Sauerrahm | Wildkräuter 22

KÄSE

Internationale Käse
und frische Früchte vom Buffet 12

DESSERT vom Buffet

Moosbeere | Haselnuss | Heu 14

oder

Maroni | Weichsel | Ingwer 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!