

menu

Bergwelt Dinner Buffet

22. Februar 2026

EINSTIEG

Salat-Vorspeisen-Buffer

VORAB | SUPPE

Gerstelsuppe | Speck | Wurzelgemüse

oder

Erdäpfel-Lauch-Cremesuppe | Crêtons

ZWISCHENDURCH

Zillertaler Schlutzkrapfen |
gefüllt mit Babyspinat | Almkäse | Schnittlauch

oder

Tiroler Gröst'l | Spiegelei und Krautsalat

Guten Appetit!

D
A
H
E
I
M

B
E
I
M

S
T
A
N
G
L
W
I
R
T

HAUPTGANG | IHRE WAHL

Saiblingsfilet | Bauernente | Rehrücken |
Entrecôte | T-Bone-Steak |
Tomahawk-Steak vom Kalb | Lammkotelette |
Krustenbraten | Spanferkel |
Duroc-Schweinekotelette | Wiener Schnitzel |
Hauswürstel

ALPINE BEILAGEN KLASSISCH INTERPRETIERT

Grillgemüse | Bohnengemüse | Kräutersaitlinge |
sautierter wilder Brokkoli | grüner Spargel |
gratinierte Ofentomaten | Blaukraut | Sauerkraut |
Petersilien-La-Ratte | Erdäpfelknödel |
Käsespätzle | Gemüsereis | Erdäpfelpaunzen |
Gnocchi mit Babyspinat und Kirschtomaten

HARMONISCHE ERGÄNZUNGEN

Natur-Sauce | Schwammerl-Sauce

DESSERTVARIATIONEN VOM BUFFET