

Freitag, 10. Juli 2026

„Gazpacho Andaluz“

Olivenöl

Knoblauchbrot



Mediterrane Vorspeisen
und marktfrische Salate vom Buffet



Von unserem Biergartengrill:

Filet von der Roten Meerbarbe

Limetten- Fenchelmarinade

feurige Garnelen

Spanische Aioli

Mediterranes Gemüse

glasierte Maiskolben

Paprikakartoffel

Salbei- Gnocchi

Spaghetti Pesto Genovese



Fetzen vom Weiderind

Dunkelbier- Pfeffermarinade

Vietnamesischer Schweinebauch

„Bun Cha“

Pollo fino

mit Zitrone und Thymian

Buchmanns Bratwürstl

Unser Tanneck Smash- Burger

Beef Pattie

geschmolzener Cheddar

gepickelte Gurken, karamellisierte Zwiebel

verschiedene Dips und Toppings



Dessert und Käseauswahl vom Buffet



SÜDTIROL

2024

PINOT GRIGIO D.O.C.

Ausdruckvolles, sortentypisches Fruchtaroma nach reifem Pfirsich und Melone!

Volle frische Frucht mit Würze und Eleganz am Gaumen

Mineralischer Nachhall, geprägt von den Salurner Kalkseinschotter-Böden

Tenuta Alois Lageder, Margreid-Paradeis

0,75 Fl. € 34,00

RIOJA

2019

PRIMICIA CRIANZA D.O.C.

Intensive Nase von eingekochten Früchten, Pflaumen, Kakao und Nelken

Am Gaumen saftig, vielschichtig und geschmeidig mit samtigen Tanninen

Fruchtig, eleganter Nachhall

Bodegas Casa Primicia, Laguardia

0,75 Fl. € 34,00

und anschließend:

Grappa Moscato Po' di Poli 2 cl € 4,50

Zwetschgenbrand aus dem Holzfass 2 cl € 5,20



**Wir möchten Sie bitten, Ihren Restaurantbeleg
noch am selben Abend bei Ihrem
Servicemitarbeiter zu unterzeichnen.
Vielen Dank für Ihre Mithilfe!**