

Freitag, 20. März 2026

Mediterrane Vorspeisen
und Salate der Jahreszeit
vom Buffet

Kremige Waldpilzsuppe
Kräutercroutons

Land und Flur
Vom heimischen Hirschkalb
Ragout in einer Wacholdersoße
Preiselbeerbirne
Mandelbroccoli
Kartoffelroulade
...oder...

Fluss und Meer
Filet von der Roten Meerbarbe
Vanille- Buttersauce
Fenchel- Birnengemüse
Kremiges Kartoffelpüree
...oder...

Fleischloser Genuss
Rotkohl- Gyros
Naanbrot
Joghurt- Minzdip
Gurke
Aubergine

Süße Köstlichkeiten
und heimischer Käse
vom Buffet



Unsere Weinempfehlung:

ROUSSILLON

2022 **LAFAGE « Carignan » Vieilles Vignes (Alte Reben)**
Betörender, komplexer Duft nach schwarzen reifen Beeren und floralen Noten
Explosive, kraftvolle Frucht dazu tänzerische Eleganz am Gaumen
Feinste Struktur und filigrane Mineralität im Nachhall
Domaine Lafage, Perpignan
0,75 Fl. € 32,50

SÜDSTEIERMARK

2023 **SAUVIGNON BLANC Ried Ottenberg DAC**, trocken 
In der Nase einladende Aromen von exotischen Früchten mit einer feinen
Kräuternote. Am Gaumen animierende Frische durch ein schönes Spiel von
Säure und Mineralik.
Weingut Tement, Zieregg
0,75 Fl. € 42,00

*Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern die Dokumentationsliste,
auf der alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene
detailliert aufgeschlüsselt sind.*

Name: _____ Zimmer Nr. _____

Bitte treffen Sie Ihre Menüwahl vormittags:

<i>Land und Flur</i>	<i>Fluss und Meer</i>	<i>Fleischloser Genuss</i>
Kinderessen:		