

Sonntag, 5. April 2026

Beef Tatar und Bresaola
Eier- Tomatenvinaigrette
gebeiztes Eigelb

...oder...

Orangen- Couscous
Koriander
„Guacamole“

Kremige Suppe
von frischem Bärlauch

Salate der Jahreszeit vom Buffet

Land und Flur

Vom Osterlamm

Keule sanft mit Bergwiesenheu gegart
Jus vom Lemberger
Speckböhnchen, glasierter Mais, Schmortomate
gratinierte Kartoffel

...oder...

Fluss und Meer

Eismeersaibling

Das Filet sanft gegart
Zitronen- Pfeffersoße
Paprikakraut
kremiges Kartoffelpüree

...oder...

Fleischloser Genuss

Allgäuer Käsknödel

Braune Butter
Rahmschwammerl
Tomaten- Frühlingszwiebel

Karamell Crumble
Karamell- Kaffee krem

...oder...

Käseauswahl



Unsere Weinempfehlung:

WÜRTTEMBERG

2020 **LEMBERGER SIMONROTH** Q.b.A. trocken
In der Nase Töne von reifen, dunklen Beeren, Vanille und Port
Begleitet von einer feinen Mineralität u. charmanter Holzwürze
Saftig mit filigraner Frucht und geschliffener Tannin-Struktur
Weingut Schnaitmann, Fellbach
0,75 Fl. € 42,00

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:

Vorspeise		Land und Flur	Fluss und Meer	Fleischloser Genuss
I.	II.(veg.)			
Kinderessen:				