

Dienstag, 21. Juli 2026

Rauchfischmousse
Pfeffergurken
Honig- Senf
...oder...

Gemüse Couscous
Granatapfel, Minze, Joghurt

Allgäuer Käsesuppe
mit Enzian verfeinert
Röstzwiebel, Schnittlauch

Salate der Jahreszeit vom Buffet

Land und Flur

Unser Backendl

Vom Freilandhähnchen
in Butterschmalz gebacken
Preiselbeeren
Erdapfel- Gurkerlsalat
...oder...

Fluss und Meer

Mixed Grill aus Fluß und Meer

Zitronen- Chilibutter
Mediterranes Gemüse
Ofenkartoffel
Kräuter- Sauerrahm
...oder...

Fleischloser Genuss

Spaghetti aglio e olio

Knoblauch, Peperoni, Olivenöl
Rucola
Tomate

Vanilleparfait
Basilikum- Honigpesto
Ananas- Carpaccio
...oder...
Käseauswahl



Unsere Weinempfehlung:

WAGRAM

2022

GRÜNER VELTLINER Ried Hohenberg 1. ÖTW trocken 

Die Trauben stammen aus Ersten Lagen die bioorganisch bewirtschaftet werden. Einladende Frucht von Marille, Orange gepaart mit Wiesenkräuter Am Gaumen konzentrierte Kraft, mit Finesse und Eleganz ausgestattet. WG Ehmoser, Grossweikersdorf
0,75 Fl. € 39,00

RIAS BAIXAS

2024

ALBARIÑO "GENIO Y FIGURA" Rias Baixas D.O. 

Intensiv duftige Aromen im Glas, Cantaloupe-Melone, Litschi, Limone und mediterrane Kräuter. Am Gaumen hochfein und saftig mit pikanter Mineralität und atlantischer Salzigkeit. Tolles Zusammenspiel von Frucht und Säure. Idealer Begleiter zu Fisch und Krustentieren! Attis Bodegas Y Vinedos
0,75 Fl. € 34,00

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:				



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