

Donnerstag, 7. Mai 2026

Büffelmozzarella  
Tomate  
Grüner Spargel  
Erdbeere

Passionsfruchtvinaigrette  
\*\*\*

Schwäbische Flädlesuppe  
\*\*\*

Buntes Salatbuffet  
\*\*\*

**Land und Flur**

**Vom heimischen Kalb**

Wiener Schnitzel in  
Butterschmalz gebacken  
Preiselbeeren  
Erdapfel- Vogerlsalat  
Kernöl

...oder...

**Fluss und Meer**

**Vom Flusszander**

Filet auf der Haut gebraten  
Prosecco- Butterschaum  
Erbsen- Zitronenrisotto  
Rucola

...oder...

**Fleischloser Genuss**

Spaghetti  
Bärlauchpesto  
Grünes Gemüse  
Grana Padano  
\*\*\*

Gebrannte Krim  
vom Alpenrahm  
Ananas, Mango

...oder...

Käseauswahl



**Unsere Weinempfehlung:**

WAGRAM

2025

**GRÜNER VELTLINER „Am Berg“ DAC trocken**

Aromen von grünem Apfel, Limette frischen Kräutern und einem Hauch Feuerstein. Am Gaumen glasklar mit lebendiger Säure und markanter Mineralität.

WG Bernhard Ott, Feuersbrunn

0,75 Fl. € 35,00

LOMBARDEI-GARDASEE

2024

**LUGANA „Montunal“ DOC**

Feiner blumiger Duft gepaart mit knackiger Pfirsichfrucht  
Geschmeidig und rund mit viel saftiger Frucht. Im Nachhall leicht mineralisch, dicht und mit feinem Schmelz.

Az. Agr. Montonale, Desenzano del Garda

0,75 Fl. € 35,00

*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>
<i>Kinderessen:</i>		