

Dienstag, 9. Juni 2026

Frischkäseterrine
Basilikum, getrocknete Tomaten
Mediterranes Gemüsetatar

Kräftige Fleischbrühe
Grießnockerl
Schnittlauch

Marktfrische Salate vom Buffet

Land und Flur

Buchmann's Landschwein

Filet im Speckmatel gebraten
Bergkäsesoße
Wirsingfleckerl
Geröstete Bubenspitze

...oder...

Fluss und Meer

Angeldorsch

Das Filet sanft gegart
Dijon- Senfschaum
Wurzelgemüse
Kartoffel- Nußbutterpüree

...oder...

Fleischloser Genuss

Spaghetti

Basilikumpesto
Grünes Gemüse
Grana Padano

Cassis- Parfait
Beerenkompott

...oder...

Käseauswahl



Unsere Weinempfehlung:

TANNECK HAUSBIER vom Fass

Naturtrübes Kellerbier, bernsteinfarben, fruchtig-frisch
0,5l € 5,20

PFALZ

2024

WEISSBURGUNDER Ilbesheim „vom Landschneckenkalk“ tr. 

Die Trauben für diesen Weissburgunder stammen aus den Südhängen der kleinen Kalmit. Der Ausbau im Edelstahl und im Holzfass, verleihen dem Wein Frische und Kraft. Im Mund herrlich, gelbfleischige Frucht, saftige Länge mit dezenter Kräuterwürze.
Weingut Kranz, Ilbesheim
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>
Kinderessen:		



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