

Montag, 24. August 2026



Beef Tatar
Asia Style
Mayak- Eier
Miso- Vinaigrette

Kremige Zucchinisuppe
gebackene Zucchini

Marktfrische Salate vom Buffet

Land und Flur

Vom heimischen Kalb
Saltimbocca alla Romana
mit Schinken und Salbei
Marsalajus
Buntes Gemüserisotto
...oder...

Fluss und Meer

Seelachsfilet
Thymian- Zitronenkruste
Joghurt- Kräuterremoulade
Kartoffel- Apfelsalat
...oder...

Fleischloser Genuss

Zucchini- Kartoffelrösti
Tomaten- Auberginenragout
Kräuter- Quark

Gebrannte Krem
vom Alpenrahm
Balsamico- Erdbeeren
...oder...

Käseauswahl

Unsere Weinempfehlung:

RHEINHESSEN

2018 **SANKT LAURENT Gau-Odernheim**, Q.b.A. trocken
Kühler Duft nach Weichselkirsche und Holzrauch
Dichter fruchtsaftiger Rotwein mit feiner Würze und Mineralität
WG Becker-Landgraf, Gau-Odernheim
0,75 Fl. € 32,00

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

*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:

Land und Flur	Fluss und Meer	Fleischloser Genuss
Kinderessen:		



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