

Donnerstag, 26. Januar 2023

Büffelmozzarella  
 Bete, Kürbis, Basilikum  
 \*\*\*  
 Allgäuer Brättnödelsuppe  
 \*\*\*  
 Salate der Jahreszeit vom Buffet  
 \*\*\*

**Land und Flur**

**Unser Backendl**  
 in Butterschmalz gebacken  
 Preiselbeerchutney  
 Erdapfel- Vogerlsalat  
 Kürbiskernöl

*... oder ...*

**Fluss und Meer**

**Filet vom Fjordlachs**  
 Schaum von Zitronengras und Kokos  
 Wokgemüse  
 Bratnudeln

*...oder...*

**Fleischloser Genuss**

**Auberginen- Parmesankroketten**  
 fruchtige Peperonata  
 Kräuterdip  
 \*\*\*

Stanzer Zwetschgenkrapfen  
 Zwetschgenröste, Zimtrahm

*oder*

Käse vom Brett

**Unsere Weinempfehlung:**

NEUSIEDLERSEE-GOLS



**2018 ST. LAURENT**, trocken

St. Laurent ist eine Spielart des Pinot Noir. Der Wein reift im großem Holzfass und wird sehr feinfruchtig ausgebaut. Im Abgang mittelkräftig WG Paul Achs, Gols  
 0,75 Fl. € 32,00RUWER

**2018 RIESLING SPÄTLESE „Alte Reben“** trocken

Betörende Frucht v. Pfirsich u. reifen Zitrusfrüchten  
 Rassige, vibrierende Mineralität und schönem Schmelz im Abgang.  
 Weingut Karthäuserhof, Eitelsbach  
 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:**

<i>Land und Flur</i>	<i>Fluss und Meer</i>	<i>Fleischloser Genuss</i>

