



BRUNCHBUFFET

Sonntag, 25. Januar 2026 von 11:30 bis 14:00 Uhr

Brot- und Brötchenauswahl | Butter
bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings
geröstete Kerne ✓✓ | Croûtons
Quinoa-Salat ✓✓ | bunter Bohnensalat ✓✓
Pilzsalat ✓✓ | Thai-Nudelsalat mit Huhn | Karotten-Rohkostsalat ✓✓
Kichererbsen-Salat ✓✓
eingelegte Essiggemüse ✓✓
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips ✓
vegetarische Gemüseterrinen ✓
Cantaloupe-Melone | Südtiroler Rohschinken
Antipasti-Auswahl ✓

Geflügel-Consommé | Wurzelgemüse

HAUPTGÄNGE

gesottene Ochsenbrust | Meerrettichsauce
Schaschliks vom Landschwein
Variation von Edelfischen
Petersilienkartoffeln ✓ | Schupfnudeln ✓ | Kräuterreis ✓✓ | Fusilli ✓
Rahmspinat | buntes winterliches Gemüse ✓

DESSERTS

Panna Cotta | Himbeermark ✓
Schokoladen-Karamell-Brownie ✓
Weiße Schokoladenmousse ✓
Topfen-Strudel | Vanillesauce ✓
Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Feigensenf ✓

Pro Person 44 €

✓ vegetarisch ✓✓ vegan

Eventuelle Zusatzstoffe oder Allergene entnehmen Sie bitte der separaten Karte
oder fragen Sie unser Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. ges. MwSt. und Service.

✓ Vegetarische Gerichte ✓✓ Vegane Gerichte