

## BRUNCHBUFFET

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

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

Geflügel-Consommé | Wurzelgemüse

## HAUPTGÄNGE

gesottene Ochsenbrust | Meerrettichsauce  
Schaschliks vom Landschwein  
Variation von Edelfischen

Petersilienkartoffeln **V** | Schupfnudeln **V** | Kräuterreis **VV** | Fusilli **V**  
Rahmspinat | buntes winterliches Gemüse **V**

## DESSERTS

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

Pro Person 44 €

**V** vegetarisch **VV** 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.

**V** Vegetarische Gerichte **VV** Vegane Gerichte