

ADVENTS-BRUNCHBUFFET Sonntag, 14. Dezember 2025

Brot- und Brötchenauswahl | Landbutter | Kräuterquark \ gemischte saisonale Blattsalate \ \ \ \ | verschiedene Dressings \ | geröstete Kerne \ \ \ \ | Croûtons \ \ Kartoffel-Gurken-Radieserlsalat \ | Schweizer Wurstsalat Thai-Nudelsalat mit Huhn | Rote-Bete-Salat mit Himbeeressig \ \ \ Blaukraut-Rohkostsalat \ \ \ \ | bunter Linsensalat \ \ \ \ | Waldorfsalat \ eingelegtes Essiggemüse \ \ \ Räucherfischauswahl | Sahnemeerrettich vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips \ \ vegetarische Gemüseterrinen \ \ \ Antipasti-Auswahl \ \ \ Charentais-Melone | südtiroler Rohschinken Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapernäpfel

Erbsencremesuppe V

Hauptgänge

Filet vom heimischen Wels Maispoulardenbrust Rindergulasch

Semmelknödel \forall | grüne Gnocchi \forall | Wildreis \forall \forall | Orecchiette \forall Sauerkraut | buntes herbstliches Gemüse \forall

<u>Desserts</u>

Bayerische Creme | Himbeeren V
Bratapfelmousse | frische Beeren V
Exotische Früchteauswahl V V

Terrine mit Cappuccino-Mousse/ Baumkuchenmantel V

Zwetschgenstrudel | Vanillesauce V

Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Feigensenf V

pro Person 49 Euro

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.
Vegetarische Gerichte