

BRUNCHBUFFET

Sonntag, 8. Februar 2026 von 11:30 bis 14:00 Uhr

Brot- und Brötchenauswahl | Butter
bunte gemischte saisonale Blattsalate   | verschiedene Dressings
geröstete Kerne   | Croûtons
Quinoa-Salat   | Blaukraut-Rohkostsalat   | Pilzsalat  
Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat  | indischer Reissalat
bayerischer Wurstsalat
eingelegte Essiggemüse  
Räucherfischauswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips 
vegetarische Gemüseterrinen 
Salat Caprese | Mozzarella | Strauchtomaten | Rucola 
marinierter Kalbstafelspitz | Gemüse-Kräutermarinade

Tomatensuppe 

Hauptgänge

geschmorte Ochsenbackerl
Thaicurry vom Huhn | Kokosmilch | Zitronengras
Variation von Edelfischen

Brez'n-Serviettenknödel  | Spinatspätzle  | Basmatireis  
Farfalle  | Schwarzwurzelragout  | buntes winterliches Gemüse 

Desserts

Panna Cotta | Erdbeermark 
Whiskey-Trüffel-Törtchen 
New-York-Cheesecake 
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