



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