



## BRUNCHBUFFET

Sonntag, 22. 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 ✓  
Abgefäßmpter Ziegenkäse | Granatapfelkerne | frische Feigen ✓  
Cantaloupe-Melone | Südtiroler Rohschinken

Erbser-Cremesuppe ✓

### HAUPTGÄNGE

Perlhuhnbrust  
Schaschlikspieß vom Landschwein  
Variation von Edelfischen

cremige Thymianpolenta ✓ | Salbei-Gnocchi ✓ | Langkornreis ✓✓  
Orecchiette ✓ | Ratatouille ✓ | buntes winterliches Gemüse ✓

### DESSERTS

Panna Cotta | Himbeermank ✓  
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