



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 ✓
Abgeflämmt Ziegenkäse | Granatapfelkerne | frische Feigen ✓
Cantaloupe-Melone | Südtiroler Rohschinken

Erbsen-Cremesuppe ✓

HAUPTGÄNGE

Perlhuhnbrust
Schaschlikspieß vom Landschwein
Variation von Edelfischen
cremige Thymianpolenta ✓ | Salbei-Gnocchi ✓ | Langkornreis ✓✓
Orecchiette ✓ | Ratatouille ✓ | buntes winterliches Gemüse ✓

DESSERTS

Panna Cotta | Himbeermark ✓
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