

BRUNCHBUFFET

Sonntag, 15. März 2026 von 11:30 bis 14:00 Uhr

Brot- und Brötchenauswahl | Butter
bunte gemischte saisonale Blattsalate   | verschiedene Dressings
geröstete Kerne   | Croûtons
Thai-Nudelsalat | Kichererbsen-Salat  
mexikanischer Gemüsesalat  |  Gurkensalat mit Bio-Joghurt  |
Karotten-Rohkost-Salat   | bunter Heringssalat
eingelegte Essiggemüse  
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips 
vegetarische Gemüseterrinen 
abgeflämmt Ziegenkäse | frische Feigen | Granatapfelkerne 
Cantaloupe-Melone | Südtiroler Rohschinken

Tomatencremesuppe 

HAUPTGÄNGE

Schaschlik vom Landschwein
Perlhuhnbrust
Variation von Edelfischen
cremige Thymianpolenta  | Kräuterreis   | Spinatgnocchi  |
Farfalle 
Ratatouille  | buntes winterliches Gemüse 

DESSERTS

Panna Cotta | Passionsfruchtmark 
Himbeer-Mascarpone-Törtchen 
exotische Fruchtauswahl 
Nuss-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