



BRUNCHBUFFET

Sonntag, 12. Juli 2026 von 11:30 bis 14:00 Uhr

Brot- und Brötchenauswahl | Butter

Vorspeisen

bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | geröstete Kerne ✓
verschiedene Dressings ✓ | Croûtons ✓
Kartoffel-Gurken-Radiesersalat ✓ | Gurken-Salat ✓✓
Blaukraut-Rohkostsalat ✓✓ | indischer Reis-Salat mit Huhn
Quinoa-Salat ✓✓ | Matjes-Salat
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓
Salat Caprese | Mozzarella | Strauchtomaten | Basilikum ✓
Antipasti-Auswahl ✓

Suppe

Gazpacho– kalte Tomatensuppe ✓

Hauptgänge

glacierte bayerische Kalbshaxe
Thaicurry vom Huhn | Kokosmilch | Zitronengras
Variation von Edelfischen

Beilagen

Petersilienkartoffeln ✓ | Rigatoni ✓ | Brez'n-Serviettenknödel ✓
Basmatireis ✓✓ | buntes Sommer-Gemüse ✓✓ | Krautfleckerl ✓✓

Desserts

Panna Cotta | Himbeermark ✓
Haselnuss-Krokant-Törtchen ✓
Erdbeer-Joghurt-Törtchen ✓
Nuss-Strudel | Vanillesauce ✓
Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Feigensenf ✓

pro Person 44 Euro

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