



## BRUNCHBUFFET

Sonntag, 2. August 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 ✓ | Kichererbsen-Salat ✓✓  
Blaukraut-Rohkostsalat ✓✓ | Quinoa-Salat ✓✓ | griechischer-Salat ✓  
indischer Reissalat mit Huhn  
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich  
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips  
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓  
Cantaloupe-Melone | Südtiroler Rohschinken  
Antipasti-Auswahl ✓

### Suppe

weiße Spargelcremesuppe ✓

### Hauptgänge

Maispoulardenbrust  
Rindergulasch  
Variation von Edelfischen

### Beilagen

Brezn-Serviettenknödel ✓ | Farfalle ✓ | Kräuterspätzle ✓  
Langkornreis ✓✓ | buntes Sommer-Gemüse ✓✓ | grüne Bohnen ✓✓

### Desserts

Panna Cotta | Himbeermark ✓  
dunkle Schokoladenmousse ✓  
Cheesecake ✓  
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