



BRUNCHBUFFET

Sonntag, 16. 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 ✓ | bunter Bohnen-Salat ✓✓
Blaukraut-Rohkostsalat ✓✓ | Pilz-Salat ✓✓
Kichererbsen-Salat ✓✓ | Herings-Salat mit roter Bete
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓
Garnelenspieße | Wakame-Algensalat
Cantaloupe-Melone | Südtiroler Rohschinken

Suppe

Tomatensuppe ✓

Hauptgänge

Schaschlik vom Landhuhn
glacierte Kalbshaxe
Variation von Edelfischen

Beilagen

Petersilienkartoffeln ✓ | Farfalle ✓ | Kräuterspätzle ✓ | Langkornreis ✓✓
buntes Sommer-Gemüse ✓✓ | Rahmspinat ✓

Desserts

Panna Cotta | Birnenmark ✓
Tiramisu ✓
Schokoladen-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