

BRUNCHBUFFET

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

Brot- und Brötchenauswahl | Butter

Vorspeisen

bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | geröstete Kerne ✓
verschiedene Dressings ✓ | Croûtons ✓
Kartoffel-Gurken-Radieserlsalat ✓ | bayerischer Wurstsalat
Gurkensalat ✓✓ | Farmer-Salat ✓
indischer Reissalat mit Huhn | Linsen-Salat ✓✓
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓
abgeflämmt Ziegenfrischkäse | eingelegte Walnuss | frische Feigen ✓
Garnelenspieße | Wakame-Algensalat

Suppe

Steinpilz-Cremesuppe ✓

Hauptgänge

Perlhuhnbrust
glacierte Kalbshaxe
Variation von Edelfischen

Beilagen

Semmelknödel ✓ | Farfalle ✓ | Spinatspätzle ✓ | Kräuterreis ✓✓
herbstliches Gemüse ✓✓ | Apfel-Blaukraut ✓

Desserts

Panna Cotta | Erdbeermark ✓
Mille-feuille Haselnuss-Karamell ✓
weiße Schokoladenmousse ✓
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