



BRUNCHBUFFET

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

Brot- und Brötchenauswahl | Butter

Vorspeisen

bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | geröstete Kerne ✓
verschiedene Dressings ✓ | Croûtons ✓
Gurken-Radieserl-Kartoffelsalat ✓ | Waldorf-Salat ✓
grüne Bohnen-Salat ✓✓ | Gurken-Salat mit Bio-Joghurt ✓
Geflügel-Salat | Blaukraut-Rohkost-Salat ✓✓
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓
Antipasti-Auswahl ✓
Crevetten-Cocktail

Suppe

Ingwer-Karotten-Kürbissuppe ✓

Hauptgänge

Brust & Keule von der bayerischen Ente
Rindsgulasch
Variation von Edelfischen

Beilagen

Kartoffel-und Semmelknödel ✓ | Kräuterspätzle ✓ | Langkornreis ✓✓
herbstliches Gemüse ✓✓ | Apfel-Blaukraut ✓

Desserts

Panna Cotta | Erdbeermark ✓
Weiße Schokoladenmousse ✓
Schokoladen-Baumkuchen-Terrine ✓
Topfen-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