

Ein genussvoller Abend

Salate und hausgemachte Dressings vom Buffet



AUS UNSERER SHOWKÜCHE:

Geräucherte Entenbrust
mit Bratapfel, Haselnüssen
und Vogerlsalat



GERNE SERVIEREN WIR IHNEN:

Consommé
mit Kaiserschöberl

oder

Karotten-Ingwercremesuppe
mit Karottenchips



Rosa gebratene Kalbsleber
mit gebratener Tomate, Speck-Erdäpfelpüree
und Schalotten-Portweinjus



oder
Parmesansoufflé
mit Ratatouille
und Rosmarinschaum



Gebratenes Filet vom Adlerfisch
dazu Puntarelle mit Sardellen und Kapern, geschmorten Kirschtomaten
und cremiger Polenta



oder
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
mit glasierten Portweinkirschen, Flower Sprouts
Topfen-Serviettenknödel und Jus



oder
Im Ofen gegartes Brokkolisteak
mit gegrilltem Baby Gemüse
und Rote Beete-Hummus



Internationale Käse
und frische Früchte vom Buffet



DESSERT VOM BUFFET:

Topfenknödel
mit Marillenröster

oder

Variation von Kokos und Mango



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE GIBT ES EIN ZAUBERHAFTES KINDERBUFFET

Sehr gerne können Sie unser kulinarisches Verwöhn-Menü für **€ 65,00**
oder in verkürzter Form für € 55,00 pro Person
(Buffetangebot laut Menü inklusive einem Hauptgang nach Wahl) genießen.

Unser geschultes Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene in den Speisen.
Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein spezielles Menü, das auf Ihre Allergene abgestimmt ist. Gerne können wir
auch ein vegetarisches oder veganes Menü für Sie zubereiten. Sollten Sie dies wünschen geben Sie bitte bis 13.00 Uhr
an der Rezeption Bescheid. Kleine Menüänderungen unter Vorbehalt!

Aperitif Empfehlung

Stanglwirt Brut 0.1 lt./ € 6.80

Bründlmayer Brut Rosé 0.1 lt./ € 9.80

Champagne Roederer Brut 0.1 lt./ € 16.00

Champagne Laurent Perrier Rosé 0.1 lt./ € 22.00

Unsere Weinempfehlung

WEISSWEIN

2022 L'Altro Chardonnay

Cesare / Piemont

0,75 lt. / € 52.00

2023 Riesling Steinertal Smaragd

Alzinger / Wachau

0,75 lt. / € 88.00



ROTWEIN

2020 Cifra Cabernet Franc

Duemani / Toskana

0,75 lt. / € 68.00

2019 Blaufränkisch Saybritz

Wachter-Wiesler / Eisenberg

0,75 lt. / € 88.00

Stanglwirt, am 5. Februar 2025