

Stanglwirt Buffet

Verschiedene Vorspeisenvariationen



Minestrone
mit Nudeln und Parmesan

Rieslingcremesuppe
mit Croûtons



Bärlauch-Linguine mit Garnelen und geschmorten Tomaten



WÄHLEN SIE VON UNSEREN HAUPTGÄNGEN:

Im Ofen garte Lachseite, Chicken Wings,
rosa gebratene Entenbrust, gegrillte Lammchops, Saltimbocca vom Kalbsrücken,
Rib Eye vom Black Angus, geschmorte BBQ Short Ribs, Spanferkelhaxen
und Krustenbraten

AUßERDEM FINDEN SIE EINE AUSWAHL VON:

Grillgemüse, gebratene Kräutersaitlinge, wilder Brokkoli, Maiskolben, gratinierte Ofentomaten,
sautierter Pak Choi, gegrillter grüner Spargel, cremige Thymianpolenta,
gefüllte Spitzpaprika, Ofen-Rosmarindrillinge, Rösti, Erbsenreis, Süßkartoffel-Pommes,
und Knoblauchbaguette

WEITERES KÖNNEN SIE WÄHLEN ZWISCHEN

Natursaft¹ und Pfefferrahmsauce



Eine Auswahl an süßen und hausgemachten Köstlichkeiten finden

Sie an unserem Dessertbuffet!

***„Guten Appetit!“
Wünscht Ihr Küchenchef Thomas Ritzer***

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

2023 Riesling Dürnstein Federspiel

Tegernseerhof / Wachau

0,75 lt. / € 42.00

2020 Feldmarschall von Fenner

(Müller-Thurgau)

Tiefenbrunner / Kurtatsch

0,75 lt. / € 68.00



ROTWEIN

2020 Barbera d'Alba Vigna della Madre

Sergio Germano / Piemont

0,75 lt. / € 62.00

2018 Cabernet Sauvignon Ungerbergen

Prieler / Leithaberg

0,75 lt. / € 88.00

Stanglwirt, am 11. März 2025