

Bergwelt Dinner

Salate und hausgemachte Dressings vom Buffet



AUS UNSERER SHOWKÜCHE:

Hummer

mit Schwarzen Reis-Salat und Zitronentomatensauce



GERNE SERVIEREN WIR IHNEN:

Klare Tomaten-Essenz
mit Frischkäse-Basilikumnockerln

oder

Champignoncremesuppe
mit Petersilienöl und gepickelten
Eierschwammerln



Bouchot Muscheln à la Nage
mit Safran und Kräuterbaguette

oder

Rote Beete-Ziegenkäsequiche
mit mariniertem Wildkräutersalat und Sauerrahmdip



Gebratenes Filet von der Goldforelle
mit geschmorten Ofentomaten, Babykarotten und Spinat-Tarhonya

oder

Zweierlei vom Kalbskotellette
mit Schmorrgemüse, gegrillter Junglauch und Karfiol-Püree

oder

Wirsing-Rouladen
mit Buchweizen-Gemüsefüllung
und rahmiger Paprikasauce



Internationale Käse
und frische Früchte vom Buffet



DESSERT VOM BUFFET:

Esterházysschnitte

oder

Churros



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE GIBT ES EINE 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.

Unsere 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!