

Stanglwirt Buffet

Verschiedene Vorspeisenvariationen



Minestrone

mit Nudeln und Parmesan

oder

Waldhonig-Chilli Cremesuppe



Pulled Pork Burger

mit Coleslaw und Rucola



Kürbisrisotto

mit gerösteten Kürbiskernen, Pecorino

und Kürbiskernöl

WÄHLEN SIE VON UNSEREN HAUPTGÄNGEN:

Gebratenes Filet von der Goldforelle, Garnelen, Chicken Wings, Saltimbocca vom Kalb, Rosa gebratenes Kalbskotelett, Rinderfiletsteaks, Rosa gebratenes Flat Iron Steak vom Black Angus, Rosa gebratener Hirschrücken, Krusten-Braten, geschmorte Keulen vom Salzwiesen Lamm, gebratene Blunz`n und Hauswürstel

AUßERDEM FINDEN SIE EINE AUSWAHL VON:

Grillgemüse, Mandelbrokkoli, Maiskolben, geschmorter Hokkaido, Speckbohnen-Bündel, gefüllte Zucchini, Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip, Gemüse-Tomaten-Reis, Kartoffelkroketten, cremige Thymianpolenta, Blaukraut, Sauerkraut, Rahmwirsing und Erdäpfelpaunzen

WEITERES KÖNNEN SIE WÄHLEN ZWISCHEN

Natursaft`l und Pfefferrahmsauce



Eine Auswahl an süßen und hausgemachten Köstlichkeiten finden

Sie an unserem Dessertbuffet!

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

Unsere geschulten Mitarbeiter geben 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./ € 6.00

Bründlmayer Brut Rosé 0.1 lt./ € 9.20

Champagne Roederer Brut 0.1 lt./ € 14.80

Champagne Laurent Perrier Rosé 0.1 lt./ € 19.80

Unsere Weinempfehlung

WEIßWEIN

2021 Grauburgunder Winklerberg

Dr. Heger / Baden

0,75 lt. / € 62.00

2023 Grüner Veltliner Rotes Tor Smaragd

F. Hirtzberger / Wachau

0,75 lt. / € 98.00



ROTWEIN

2017 St. Laurent Reserve

Juris-Stiegelmar / Neusiedlersee

0,75 lt. / € 68.00

2020 Chianti Classico Gran Selezione

Badia á Passignano / Toscana

0,75 lt. / € 88.00

Stanglwirt, am 29. Oktober 2024