

menu

Stanglwirt Dinner

16. Dezember 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings 18
vom Buffet

D
A
H
E
I
M

VORAB aus der Showküche

Thunfisch | Lachs | Soja | 221
Radieschen

B
E
I
M

SUPPE

Consommé | Wurzelgemüse | 7
Tafelspitz | Nudeln | Schnittlauch

S
T
A
N
G
L
W
I
R
T



Karotte | Ingwer | Grissini | Stroh 7

oder

ZWISCHENDURCH

Kalbsleber | Kirsche | Sellerie | 22
Erdäpfelpüree | Speckjus

oder



Pilzknödel | Schalotte | Babymangold | 14
Almkäse | Schnittlauch

HAUPTGANG

Wolfsbarsch | Artischocke 32

Zucchinispaghetti „aglio e olio“ |
Fregola Sarda | Weißer Tomatenschaum

oder

Kalbsrückensteak | Grüne Pfefferkruste | 32

Karotten | Kräuterlinguine |
Cognacrahmsauce

oder

Rote-Linsen-Laibchen | Tzatziki | 22

Granatapfel | Pflücksalat

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Mandarine | Limette | Sesam 14

oder

Somlauernockel | Schokoladensauce 12

Für unsere kleinen Gäste gibt es eine zauberhafte Kinderkarte.

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!