

menu

Stanglwirt Dinner

16. Dezember 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Thunfisch | Lachs | Soja |
Radieschen 221

SUPPE

Consommé | Wurzelgemüse |
Tafelspitz | Nudeln | Schnittlauch 7

oder



Karotte | Ingwer | Grissini | Stroh 7

ZWISCHENDURCH

Kalbsleber | Kirsche | Sellerie |
Erdäpfelpüree | Speckjus 22

oder



Pilzknödel | Schalotte | Babymangold |
Almkäse | Schnittlauch 14

HAUPTGANG

Wolfsbarsch | Artischocke 32
Zucchini spaghetti, „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!