

menu

Stanglwirt Dinner

02. Februar 2026

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings 18
vom Buffet

D
A
H
E
I
M

VORAB aus der Showküche

Garnelen | Dim Sum | süße Sojasauce 18

B
E
I
M

SUPPE

Französische Zwiebelsuppe | 7
Käse-Croûtons | Schnittlauch

S
T
A
N
G
L
W
I
R
T

oder

Karotten-Ingwer | Petersilie | 7
Knäckebrot

ZWISCHENDURCH

Gebackenes Spanferke- Kotelette | 22
Erdäpfel-Gurkensalat |
Radieschen | Sauce Tartar

oder

Tempura Karfiol | Paprika-Hummus | 14
Kimchi-Mayonnaise | Koriander

HAUPTGANG

Adlerfisch | Oktopus | wilder Spargel | 32
Zucchini | Linguine

oder

Flank Steak | Speckbohnen | 32
gefüllte Champignons |
Rosmarin la Ratte | Sauce-Choron

oder

Paprika-Krautstrudel | Edelpilze | 22
Blattsalat | Sauerrahm-Dip

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT Servieren wir Ihnen

Passionsfrucht | Kokos | Mango 14

oder

Pistazien-Buchtel | Beerenröster 12

*Für unsere kleinen Gäste gibt
es ein zauberhaftes Kinderbuffet*

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!