

# menu

*Stanglwirt*

*Dinner*

02. Februar 2026

## EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings  
vom Buffet 18

## VORAB aus der Showküche

Garnelen | Dim Sum | süße Sojasauce 18

## SUPPE

Französische Zwiebelsuppe | 7  
Käse-Croûtons | Schnittlauch

*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!