

GENUSSMENÜ

SONNTAG, 09. AUGUST 2026

Gesalzene Butter | Knoblauchaufstrich

Auswahl an bunten Salaten vom Buffet

Dreierlei Dressing | verschiedene Toppings

KALTE VORSPEISEN

Tiroler Bauernspeck

Melonenwürfel | Brotchip

Karamellisierte Kokostart

Ananas-Fenchel-Salat | Anisdip

SUPPEN

Frittatensuppe

Schnittlauch

Champignoncremesuppe

Croutons

WARME VORSPEISEN

Thunfischfilet

Asia Nudeln | Sojasprossen

Spinatstrudel

Rahmgemüse | Knoblauchöl

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Lachsforelle

Safranrisotto | Junglauch

Tagliatelle

Pesto | Kirschtomaten | geröstete Pinienkerne

DESSERT

Tiroler Topfen Käsekuchen

Karamellisiertes Mandeleis | frische Beeren

Käsevariationen | Chutneys | Senf | Brot und Baguette

A P E R I T I F

Purple Rain € 16,20
(Wodka | Blue Curacao | Cranberry | Ananas | Grenadine)

Champagne Barons de Rothschild Brut € 16,50

Hausgemachte Limonaden 0,5 l € 8,20
Erdbeere
Pfirsich

W E I N E M P F E H L U N G

2025 Wiener Gemischter Satz Nussberg DAC € 55,00
Chardonnay | Weißburgunder | Grauburgunder | Neuburger | Traminer
Rotes Haus am Nussberg | Wien

2022 Zweigelt Unplugged € 54,00
Hannes Reeh | Andau | Neusiedlersee

D I G E S T I F

Ramazzotti 2 cl € 4,30

2018 Traminer Auslese € 5,60
Kracher | Illmitz | Burgenland