

menu

Stanglwirt

Dinner

1. Juli 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Vitello Tonnato 18

SUPPE

Consommé | Schinkenschöberl |
Schnittlauch 7

oder



Knoblauch | Mandel | Croûtons 7

ZWISCHENDURCH

Kaninchen | Speck | Marille |
Spitzkraut | Karotten-Mousseline 22

oder



Eierschwammerl | Aquarello |
Wildkräuter | Eigelb | Parmesan 14

HAUPTGANG

Lachsforelle | zweierlei Lauch | 32
Buchweizen | Babykarotte |
Kartoffelragout | Weißwein

oder

Roastbeef | Eierschwammerl | 38
Speckbohnen | Süßkartoffel |
Sauce Bernaise

oder



Spaghetti „Aglio e olio“ | Rucola | 22
Brokkoli | Parmesan

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Crème brûlée | Beeren 12

oder

Topfentaschen | Beerenröster 14

*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!