



Menü des Tages

Mittag, 30. Oktober 2025

Gebackene Edelfischpraline
auf Mango-Schalottenragout
mit Sahnemeerrettich und feinem Rucolasalat 13

Rinderbouillon mit Leberknödel und Kräutern 12

Wiener Backhähnchen
mit Paprika-Limettenschmand
und Kartoffel-Gurkensalat im Kressenest 28

€ 63,--*

oder

Seehechtfilet in Rosmarinöl gegrillt
mit Sauce Choron, gebratener Zucchini
und gebackenem Kartoffelkräpfen 29

€ 64,--*

oder

Pestobandnudeln al Arrabiata
mit Speck-Zwiebelstreifen, Parmesanspänen
und kleinem Salatteller 27

€ 62,--*

oder

Gebackener Hokkaidokürbisschnitt
an Schaumsoße vom Weißherbst
mit gerösteten Kernen und Kartoffelschnee mit Sauerrahm 26

€ 61,--*

Schokoladenpudding mit Eierlikör
Banane, gerösteten Mandeln
Stracciatellaeiscreme und Sahne 12

oder

Bunter Früchtesalat
mit zweierlei Sorbet und Walnüssen 12

***Menüpreise**

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.



Menü des Tages

Abend, 30. Oktober 2025

Kleiner Salatteller
mit italienischem Bruschetta 10

Frischkäseterrine im Zucchini mantel
mit mild geräucherter Entenbrust
Sauce Cumberland und Baguette 13

Ratatouille cremesuppe
mit Croutons 12

„Osso Bucco“

€ 74,--*

Geschmorte Kalbsbeinscheibe in Gemüsesoße
mit Butterspaghetti in Tomatenconfit 29

oder

Rotzungenfilet vom Grill
an asiatischem Wokgemüse in süßer Chilisoße
mit Mango und Sesambasmatireis 29

€ 74,--*

oder

Gebackenes Landei auf Avocadotatar
mit spanischem Serranoschinken, Vogerlsalat
Brot Auswahl und Butter 28

€ 73,--*

oder

Südtiroler Schlutzkrapfen
in brauner Butter abgeschmolzen
mit Paprikakompott, Grana Padano und gebackenem Rucola 25

€ 70,--*

Vanilleeiscreme mit heißen, beschwipsten Himbeeren
Sahne und Hippenröllchen 12

oder

Ananasschiffchen
mit Zitronensorbet und Sahne 12

Käsevariation vom Wagen 15

* Menüpreise

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.