

APERITIF

Cranberry Gin Spritz

Gin | Cranberry Safr | Cointreau | Secco 8,00

oder alkoholfrei:

Frühlingsraufreif

Kokossirup | Ananassaft | Sahne | Grenadine 6,50

DIGESTIF

Marillenbrand | 42%

von der Destillerie Lantenschlag am Schliersee
intensiv, fruchtig, sommerlich betörend 2 cl 6,40

WEINEMPFEHLUNG

2023 Cuvée Blanc Edition "R"

trocken
Remstalkellerei
Württemberg 0,75 l 31,00

2023 Zweigelt

trocken
Weingut Josef Ehmoser
Wagram | Niederösterreich 0,75 l 34,00

Fragen Sie auch nach unserer Flaschenweinkarte oder wenden Sie sich für eine Empfehlung an die Restaurantleitung.

Sehr geehrte, liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service- oder Küchenteam. Gerne können Sie die Allergene auf Wunsch in einem Ordner einsehen.

UNSERE EMPFEHLUNG

ABENDMENÜ am Montag, 9. März 2026

VORWEG 2 GÄNGE

Schweizer Wurstsalat
Emmentaler Käsestreifen | Frühlingslauch
Tomatencremesuppe
Kräutersahne

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

FLEISCH-HAUPTGANG

Paniertes Schweineschnitzel
Gurken-Kartoffelsalat
Preiselbeeren

oder FISCH-HAUPTGANG

Gegrillte Dorade
Sauce Hollandaise
Ratatouille | Spaghetti

oder VEGETARISCHER HAUPTGANG

Gebackene Blumenkohlröschen mit schwarzem Sesam
Selleriesoße
Süßkartoffel-Ecken

DESSERT

Panna cotta
Waldbeerenkompott
oder
Hausgemachtes Heumilch-Joghurt-Eis

ZUM ABSCHLUSS FINDEN SIE AM BUFFET EINE FEINE AUSWAHL VERSCHIEDENER KÄSESORTEN

4-Gänge + Käse € 37: — 2-Gänge + Käse € 30: —

BITTE NOTIEREN SIE AUF DEN LINIEN DIE GEWÜNSCHTE ANZAHL DES JEWEILIGEN GANGES