



GENUSSMENÜ



VEGANES MENÜ



Dienstag, den 14. Juli 2020

Hummus

Salatbuffet

Tempeh

Wasabi / Glasnudel / Erdnuss

Orange-Ingwer-Karotten Smoothie

Sellerie-Tempura

Shiitake / Couscous / Mandel

Papaya

Kokos / Pistazie

Dieses Zeichen „Der grüne Wellnesspunkt“ steht für besonders kalorien- und fettreduzierte Zubereitung



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Kalb- und Schweinefleisch, Milch und Milchprodukte, Boden- und Freiland Eier, Äpfel, Erdäpfel, Gemüse saisonbedingt, Saiblinge und Forellen, beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu, finden Sie auf unserer Infotafel im Buffetbereich.



Wir bereiten Gerichte mit Allergenen Stoffen zu, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unserem Service-Team.



GENUSSMENÜ



Dienstag, den 14. Juli 2020

Salzbutter / Walnuss- Käseaufstrich

Salatbuffet 

Mediterrane Vorspeisenvariation 

Hummerbisque / Eismeercrevetten

Pulpo 

Salicornia / Kirschtomate / Limette / Süßkartoffel

Perlhuhn-Supremé

Zuckerschoten / Gorgonzolarisotto / Schalotten / Portwein

Geschmortes Ochsenbäckchen

Polenta / Wurzelgemüse / Gremolata

Trüffelrisotto

Erdbeer-Tiramisu 

Macadamia / Zuckerwatte

Coupe Dänemark

Käse

Senfsaucen | Chutneys | Gebäck



SPECIALS



Wolfsbarsch & Hummer

Ravioli / Zitronenöl

Pinien

48,00

Österreichisches Jungrind

FILET 250g

Ofen Drillinge | gebratenes Gemüse

Kräuterbutter | Cocktailsauce | BBQ Pfeffer

40,00

US Prime Angus Beef

RUMPSTEAK 300g

Ofen Drillinge | gebratenes Gemüse

Kräuterbutter | Cocktailsauce | BBQ Pfeffer

40,00

Exklusiv Ribeye Steak vom 100% Vollblut Wagyu.Tirol

(ca. 400g)

gegrilltes Gemüse | Kräuteröl | Kartoffeln | Dipsaucen

pro 100g 45,00

VORschau

Mittwoch 15.07.

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Donnerstag 16.07.

Rosa gebratenes Rinderfilet

Freitag 17.07.

Kalbs-Wienerschnitzel | Kaiserschmarrn

Samstag 18.07.

Sushi Vorspeise | Hirschrücken

Sonntag 19.07.

Esterhazy Rostbraten / Schokolade & Beeren

Montag 20.07.

Kalbhüfte / Gamsragout

Dienstag 21.07.

Lammhüfte / Heiße liebe