

*Abendessen zwischen  
18:30 Uhr und 20:30 Uhr*

*Unsere Aperitif Empfehlung  
Am 12. Juni 2026*

**Campari Orange**  
€ 7,50

**Zum Abendessen empfehlen wir Ihnen heute:**

**Weissburgunder, trocken**      0,2 l      6,80 €  
*Deutschland / Württemberg  
Frischer, unkomplizierter Weissburgunder mit zarten Nuancen  
von Quitte und Aprikose*

**oder aus unserem Weinklimaschrank:**

**Grauer Burgunder trocken**  
*Qualitätswein, kräftiger Körper, harmonische Säure*  
Weinkellerei Paul Nickel & Söhne      0,75 l      31,50 €

*Das Menü berechnen wir für Gäste ohne Halbpension mit 41,00 €*

*Bunte Salate | hausgemachte Dressings*  
€ 8,20

\*\*\*\*

*Tafelspitzbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch*  
€ 7,20

\*\*\*\*

*Schweinerückensteak „Tessiner Art“ | Tomaten |  
Mozzarella | Südweinsauce | Pommes Macaire*  
€ 24,90

**oder**

*Maishähnchenbrustfilet | Sherrysoße |  
Grillgemüse | Basmatireis*  
€ 25,50

**oder**

**Aus unserer vegetarischen Küche:**  
*Süßkartoffeln-Gnocchi | Gorgonzolasauce |  
Zweierteil Cocktailtomaten | gebratene Mandeln*  
€ 20,80

\*\*\*\*

*Rhabarberkompott | Erdbeersorbet*  
€ 7,20

**Lassen Sie den Tag mit einem unserer edlen Brände  
in unserer Lobby ausklingen**

Allergene können auf Wunsch bei uns eingesehen werden!!

**Liebe Gäste!**  
**Bitte kreuzen Sie ihren gewünschten Hauptgang auf dieser Speisekarte an!!**