

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

*Unsere Aperitif Empfehlung
Am 18. April 2026*

Waldbeeren Fizz
€ 8,50

Zum Abendessen empfehlen wir Ihnen heute:

ALPACA CABERNET SAUVIGNON

Chile **0,2 l 6,40 €**
Leuchtendes Rot mit violetten Reflexen. Kräftig und würzig präsentiert sich dieser Rotwein im Glas. Aromen von Pflaumen und Tabak schmeicheln der Nase. Ein trockener, kräftiger Wein

oder aus unserem Weinklimaschrank:

CA' DEL PRATO – Prima Rosa IGT 0,75 l 34,00 €

Italien
Ein brillant leuchtendes Rosa in der Farbe. Erfrischend lebendig mit zarten Himbeer- und Walderdbeernoten und einem Hauch von Minze. Angenehm fruchtig und animierend mit einer ausgewogenen Säure.

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

Bunte Salate | hausgemachte Dressings
€ 8,20

Rinderkraftbrühe | Eierstich | Schnittlauch
€ 7,20

*Fleischspieß vom Grill |
Rind | Schwein | Pute | Speck | Paprika |
Pfeffersoße | Curryreis*
€ 26,80

oder

*Gebrautes Saiblingsfilet vom Grill | Dillschaumsoße |
Zucchini Gemüse | Petersilienkartoffeln*
€ 25,80

oder

Aus unserer vegetarischen Küche:
*Mit Kräuterquark gefüllte Ofenkartoffel |
gebratenes Anti-Pasti-Gemüse*
€ 20,80

Wiener Apfelstrudel | Vanillesoße
€ 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!!