

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

*Unsere Aperitif Empfehlung  
Am 28. Juli 2026*

**Aperol Spritz**  
**€ 8,50**

**Zum Abendessen empfehlen wir Ihnen heute:**

**Hofbauer Grüner Veltliner 0,2 l 6,80 €**  
Österreich  
Fruchtiger, spritziger Grüner Veltliner.  
Saftig am Gaumen, trinkfreudig, harmonisch im Abgang.

**oder aus unserem Weinklimaschrank:**

**Tedeschi Valpolicella Classico DOC Lucchine**  
Weingut Tedesch, Pedemonte  
Trocken, rubinrot, feurig, dunkelrote Reflexe, komplexe Aromen  
mit einem Hauch von Fruchtsüße **0,75 l 37,00 €**

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

*Bunte Salate | hausgemachte Dressings*  
**€ 8,20**

\*\*\*\*

*Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | Steirisches Kernöl*  
**€ 7,20**

\*\*\*\*

*Kalbsrückensteak | Rahm Pfifferlinge |  
Tagliatelle*  
**€ 27,50**

**oder**

*Fjordlachs vom Grill | Buntess Zucchini Gemüse |  
Dillschaumsoße | Petersilienkartoffeln*  
**€ 26,80**

**oder**

**Aus unserer vegetarischen Küche:**  
*Blätterteigpastete gefüllt | Rahm Pfifferlinge |  
Soße Hollandaise*  
**€ 20,80**

\*\*\*\*

*Pana Cotta | Waldbeerensüppchen*  
**€ 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!!**