

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

*Unsere Aperitif Empfehlung
Am 28. Oktober 2026*

Sarti Spritz
€ 8,50

Zum Abendessen empfehlen wir Ihnen heute:

Allgäuer Büble dunkel **0,5 l 5,50 €**

oder aus unserem Weinklimaschrank:

Chardonnay Edition R **0,75 l 35,00 €**
*Elegantes Chardonnay Aroma nach Honigmelone, Birne und
Ananas.
Burgundische Frische gepaart mit einer vollfruchtigen, dichten
und ausbalancierten Struktur*

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

Bunte Salate | hausgemachte Dressings
€ 8,20

Kürbiscremesuppe | steirisches Kernöl
€ 7,20

*Spanferkelkotelett vom Grill | Malzbiersoße |
Speckbohnen | Kartoffelplätzchen*
€ 24,90

oder

*Norwegisches Fjordlachsfilet | Dillschaumsoße |
Schmorgurken | Gemüsereis*
€ 27,90

oder

Aus unserer nordischen Küche:
*Gebackene Bergkäse-Laibchen im Haferflockenmantel |
Preiselbeersahne | frittierte Petersilie | Dampfkartoffeln*
€ 20,80

Allgäuer Apfelkuchle | Zimt-Zucker | 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!!