



BRUNCH

Sonntag, den 01., 08., 15., 22. und 29. März 2020

Spezialitäten von Schaf und Ziege

Feines von Kalb und Rind

Variation vom Huhn

Schinken Variation vom Labonca Sonnenschwein

Heringssalate und Köstlichkeiten von Lachs und Forelle

Salate vom Buffet

Consomme vom Rind mit Kaspressknödel
oder

Karfiolcremesuppe mit Kümmelstangerl

Gebratene Kalbsstelze vom Kremstaler Milchkalb

Wiener Backfleisch

Geschmorter Schopf vom Labonca Sonnenschwein

Hühnerbrustfilet mit Tomaten-Mozzarella

Saiblingsfilet „Müllerin“

Spinat-Ricotta Ravioli

Beilagen:

Kräuterspätzle, Petersilienkartoffeln, Butterreis, Bandnudeln,
Peperonata, Speckfisoln, sautierte Champignons

Nougatknödel im Kokosmantel mit Pistaziensauce

Birnen-Tiramisu im Glas

Frischer Fruchtsalat

Feinste Auswahl an Petit Fours

Obstkorb

Österreichischer Käse vom Brett

€ 47,00 pro Person inkl. Aperitif & Musik

Änderungen vorbehalten.

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, ersehen Sie direkt am Buffet anhand der jeweiligen Speisenbeschriftung samt Legende.