



BRUNCH

Sonntag, den 03., 10., 17. und 24. November 2019

Schinkenvariation vom Labonca Sonnenschwein

Köstlichkeiten von der Gans und dem Huhn

Praline von der Gänseleber, geräucherte Brust und Gelatine vom Huhn
dazu Mango-Chutney und Portweingelee

Variation von köstlichen Pasteten und Terrinen

vom Kalb, Wild und Lamm, schwarzem Oliven Pesto und Hagebuttenmarmelade

Ganz ohne Fleisch

Eingelegtes Wiernergemüse, Zucchini-Frischkäseröllchen,
Schafskäseterrine und Tomatensülzchen

Heringssalate und Köstlichkeiten vom Lachs

Salate vom Buffet

Kräftige Rindsuppe mit Kaiserschöberln
oder

Kürbis - Karottencremesuppe

Martini-Gansl

Krautfleisch vom Labonca Sonnenschwein

Geschmorte Lammschulter

Poschiertes Welsfilet in Weißweinsöße

Gebackenes Kürbis-Cordon bleu in der Cornflakes Panade

Beilagen:

Brokkoli Gratin, Kartoffelknödel, Kräuterzartweizen, Petersilienkartoffeln,
Apfelrotkraut, sautiertes Mangoldgemüse, Veltliner Schalotten, Letscho

Maroniknödel im Walnussmantel mit Eierlikörsoße

Tiramisu vom Butternusskürbis

Frischer Fruchtsalat

Feinste Auswahl an Petits 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.