



THE RESORT

THE SPRINGTIME LUNCH



VORSPEISEN

Vitello Tonnato | Kapern

Tafelspitzsülz mit Frühlingskräutern

Trüffelschinken & Pastrami

Geräucherter Heilbutt

Gebeizter Seesaibling | Rote Beete | Kamille | Jalapenos

Ziegenfrischkäsemousse | Radieschen | Dörrfrüchte

Frühlings Bowl *Vegan*

Pilztatar mit Tofu *Vegan*

Jourgebäck & Sauerteigbrot

Butter & Aufstriche



HAUPTSPEISEN

Backhendl in Kürbiskernpanade

Geschmortes Kalbsvögerl

Steaks von Kalb und Rind

Entenbrust

Bärlauchnudeln & Feta *Vegan*

Saltimbocca von Süßwasserfischen

Garnelen in Chiliöl





THE RESORT



BEILAGEN

Frühlingsgemüse | Erbsenreis | Pommes
Schupfnudeln | Gratin | Lila Gnocchi



SAUCEN

Sauce Remoulade | BBQ | Chimichurri
Sweet Chili | Wasabimayonnaise



SALATBUFFET



DESSERT

Cappuccinoschnitte
Bread & Butter-Pudding | Rumsauce
Weiße Schokoladen Panna Cotta
Kapuziner
Rhabarber & Erdbeeren
Eis & Sorbet
Fruchtsalat

€ 55,-- PRO PERSON

Kinder 0-6 Jahre kostenlos

Kinder 7 - 14 Jahre: € 28,-.

