

Ganztägige Speisekarte

8.00 – 23.00

Verführerischer Auftakt

Geräucherte Forelle, eingelegter Fenchel, Meerrettich-Sponge, Kräuteröl	15,00 €
Getrocknete Rinderzunge, eingelegte Schalotte, grober Senf, Apfelgel	15,00 €
Rindertatar, Kürbiskernöl-Mayonnaise, Sponge	15,00 €

Unverzichtbare Suppe

Küchensuppe des Chefs	5,90 €
-----------------------	--------

Warme Fortsetzung

Rinderfilet, Coleslaw-Salat, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm	32,00 €
Linguini mit Garnelen, gebratenen Tomaten und Ricotta	19,00 €
Fregola mit Oktopus, Safran und eingelegtem Kürbis	23,00 €
Rinderbäckchen mit Preiselbeeren, Kartoffelpüree, gebratener Pastinake	25,00 €
Mangalica-Schweinefilet mit Trockenpflaumen, Kartoffelterrinen, Rosenkohl, junges Karottenpüree	28,00 €
Ribeye-Steak mit Kartoffeln und Gemüse	32,00 €

Klassiker

Meeresfrüchte-Duett für zwei <i>Wolfsbarsch- und Doradenfilet, Scampi, Calamari, Muscheln, Kartoffeln mit Gemüse</i>	59,00 €
Fleisch-Duett für zwei <i>gebratene Rippchen, Chicken Wings, BBQ-Sauce, Rinderflank, paniertes Hähnchenfilet, frittierte Zwiebelringe, Pommes frites, Coleslaw-Salat</i>	59,00 €
Wiener Kalbsschnitzel, hausgemachte Pommes frites	23,00 €

Desserts

Apfelstrudel, Vanillesauce, Eis	8,90 €
Brownie, gesalzenes Karamell, Ruby- Namelaka, Eis	8,90 €

Um zu bestellen, rufen Sie die Hotelrezeption an: **5500**.
Für den Zimmerservice berechnen wir einen Serviceaufschlag von 5 € pro Bestellung.

Enthält Allergene: 1 Gluten | 2 Eier | 3 Milch und Milchprodukte | 4 Fisch | 5 Krebstiere | 6 Weichtiere
7 Blattstangensellerie | 8 Senfsamen | 9 Erdnüsse | 10 Walnüsse | 11 Pistazien

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Die Preisliste gilt ab dem 27.2.2026.