

# menu

## Stanglwirt Dinner

## Dinner

8. Juli 2025

### EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings 18  
vom Buffet

### VORAB aus der Showküche

Tomate-Mozzarella | Vulcano-Schinken 22

### SUPPE

Consommé | Kaspressknödel | 7  
Schnittlauch

*oder*

 Erdäpfel | Lauch | Croutons 7

### ZWISCHENDURCH

Carabinero | Zucchini 22  
Paprika Chutney | Kokos Beurre Blanc

*oder*

 Eierschwammerlgulasch | 14  
Topfen-Serviettenknödel | Sauerrahm

### HAUPTGANG

Ora King Lachs | Bete | Erbsen | 32  
Trüffelerdäpfel | Tomatenschaum

*oder*

Kalbsrücken | Kräuterkruste | Karotte | 32  
Schlangenbohnen | Herzogin-Erdäpfel

*oder*

 Tempura Gemüse | Süßkartoffel | 22  
Erdnuss-Dip | Guacamole

### KÄSE

Internationale Käse 12  
und frische Früchte vom Buffet

### DESSERT vom Buffet

Stachelbeere | Weißwein | Baiser 14

*oder*

Kokos | Ananas | Vanille 12

D  
A  
H  
E  
I  
M

B  
E  
I  
M

S  
T  
A  
N  
G  
L  
W  
I  
R  
T

*Für unsere kleinen Gäste gibt  
es eine zauberhafte Kinderkarte.*

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein spezielles Menü,  
das auf Ihre Allergene abgestimmt ist.  
Gerne können wir auch ein vegetarisches oder veganes Menü für  
Sie zubereiten. Sollten Sie dies wünschen geben Sie bitte bis 13.00  
Uhr an der Rezeption Bescheid. Kleine Menüänderungen unter  
Vorbehalt!