



Gourmet Brunch Buffet

März 2025

„Brettljause“ aus dem Schneebergland

Feine Sülzchen-Variation

Variation von Kalb & Rind
mit pikantem Kürbisrelish

Vegetarische Schmankerl

Heringssalate und Räucherfische aus heimischen Gewässern

Salate vom Buffet

Alt-Wiener Suppentopf

Consommé vom Rind mit Rindfleisch | Fadennudeln | Wurzelgemüse
oder

Pastinakencremesuppe

Rosa Gebratener Kalbsrücken mit Trüffeljus

Selchschofp

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Gebratenes Saiblingsfilet mit Grapefruit und Thymian

Vegetarisch gefüllte Spitzpaprika in Tomatensoße

Steinpilzravioli in Kräuter-Rahmsauce

Herzoginnenkartoffeln | Portweinknoblauch | Kartoffelpüree | Kräuter-Couscous |
Petersilienkartoffeln | Glaciertes Gemüse | Karottenmelange | Peperonata

Topfen-Erdbeerstrudel mit Vanillesauce

Klassisches Tiramisu mit Kakao

Frischer Fruchtsalat

Feinste Auswahl an Petits Fours

Obstkorb

Österreichischer Käse vom Brett

€ 58,00 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.