



BRUNCH

Oktober 2023

Variationen vom „Labonca Sonnenschwein“

Köstlichkeiten von Kalb und Rind

Roastbeef, Pasteten und Terrinen mit Zwetschkenchutney

Feines vom Wild

Feine Auswahl an Pasteten und Terrinen mit Hagebuttenmarmelade

Frisch vom Feld und aus dem Wald

Hausgemachte Antipasti, Schwammerlsalat & Gemüsesülzchen

Marinierte Heringe & Köstlichkeiten vom Lachs

Salate vom Buffet

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl

oder

Getrübte Selleriecremesuppe

Schweinsbraten vom „Labonca Sonnenschwein“

Geschmorte Kalbsackerl

Cordon Bleu vom Huhn

Ragout Fine vom Hirsch mit frischen Pilzen

Forellenfilet „Müllerin-Art“

Ravioli mit Steinpilzfüllung in Schnittlauchbutter

Beilagen:

Petersilienkartoffeln, Serviettenknödel, Kürbispüree, Kräuterreis,
Portweinknoblauch, Sauerkraut, glaciertes Herbstgemüse

Nougatknödel im Kokosmantel mit Pistaziensauce

Birnen-Panna Cotta

Frischer Fruchtsalat

Feinste Auswahl an Petit Fours

Österreichischer Käse vom Brett

€ 55,00 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.