

HERINGSSCHMAUS

MITTWOCH, 14.02.2024

Heringsschmaus vom Buffet

Variation von Räucherfischen | marinierter Thunfisch im Sesammantel Garnelen-Chili | hausgebeizter Seesaibling | Erlesenes vom Wildlachs | gefüllte Eier | Variationen von Heringssalaten | Zanderterrine | Miesmuscheln in Wurzelfond | Roastbeef vom Weiderind | Vulcano-Spezialitäten Bauernsalat | Salat Caprese

Die Suppe.

KLARE TOMATENSUPPE Steinpilz-Nockerln

oder

CREMESUPPE VOM WILDEN BÄRLAUCH Mascarpone | Erdäpfel-Stroh

Die Hauptspeisen.

GRATINIERTER RÜCKEN VOM MILCHKALB
Pilze | Spargelrisotto | Rosmarintomaten

oder

GEBRATENES SEEHECHTFILET Kerbel-Karottencreme | Erbsenschoten - Selleriesalat | Haselnussvinaigrette

oder

ÜBERBACKENE KÜRBIS - KRÄUTER - LAIBCHEN Paprika-Schalotten | Steirischer Selchkäse | Basilikumpesto

Das Dessert.

VARIATIONEN VON DER ZOTTER-SCHOKOLADE Tonkabohnen-Creme | karamellisierte Walnüsse

Der Ausklang.

REGIONALER KÄSE VOM BUFFET

Für Hotelgäste Im Zuge einer Buchung mit Genuss-Halbpension plus ist der Heringsschmaus im Nächtigungspreis inkludiert. Für Vulkanländer:innen 5 Gänge inkl. Fischbuffet: € 75,00 pro Person