

GALAMENÜ

DIENSTAG, 08.12.2026

Die kalte Vorspeise.

GEBEIZTER SEESAIBLING

Chinakohl | Haselnuss-Vinaigrette | Rüben

Die Suppe.

SCHWARZWURZEL-VANILLECRÈMESUPPE

Petersilienöl | Enten-Nuss-Praline

Die warme Vorspeise.

MARONI GNOCCHI

Kohlsprossen | Wildpreiselbeeren | Trüffelschaum

Die Hauptspeise.

GRATINIERTES KALBSFILET

Karotten-Senf-Stampf | Chimichurri | Spargelbohnen

Das Dessert.

MARZIPANSCHNITTE

Macchiato | Pistazie | Orangen | Lebkuchen-Crumble

Der Ausklang

FEINE AUSWAHL AN KÄSE AUS DER REGION

Menüpreis: € 89,00 pro Person

Der Galaabend ist im Zuge einer Zimmerbuchung
mit Genuss-Halbpension plus inkludiert.

Start der Weinverkostung mit Weingut Kolleritsch aus Tieschen: 17:00 Uhr



vegan



vegetarisch