"Alpen-Schnee" - SECCO-BRUNCH



Sonntag, 15. März 2026

Schneebehangene Tannen brechend unter der Wucht, Nebel spinnen über den Pfaden, und wir sind in der Mitte des Winters angekommen. Alle Gäste mit Andreas-Gabalier-Brille bzw. Sonnenbrille bekommen zur Begrüßung ein Glas Jagatee.

AN IHREM TISCH FINDEN SIE

ofenfrisches Baguette | Datteln im Speckmantel Quittencreme | Meerrettich | ein Glas Orangensaft

10.00 UHR: FRÜHSTÜCKSBUFFET

Mini-Weißwürste | Schinken-Rührei | geräucherter Lachs | Semmeln | Brezen
Croissants | Salami | Bierschinken | Mortadella | Marmelade | Butter
Nutella | Honig | Kräuterfrischkäse | Cornflakes |
Obstsalat von frischen Früchten

10.45 UHR: VORSPEISENBUFFET

Zitronengrassuppe mit Garnelen
Getrüffelte Hühnerbrust auf Waldorfsalat
Kalbstatar mit Fenchel & Basilikumöl
Wachtelei auf Baguette mit Kaviar & Schmand-Häubchen

11.45 UHR: HAUPTSPEISENBUFFET

Rinderlende mit Senfkruste & Estragonsauce
mit Petersilienwurzel-Kartoffelpüree
Orangenlachs mit Kartoffel-Risotto
In Malzbier geschmorte Gänsebrust
dazu geschmorter Rotkohl & Aprikosen-Falafelknödelchen
Bayerische Gemüselasagne

13.00 UHR: DESSERTBUFFET

Schokoladen Tartes | Mini-Germknödelchen mit Vanillesauce Hausgemachte Apfelküchle | Aprikosen-Crumble mit Gewürzsahne