

Saisonales aus der Buffetvitrine

Kaltes

- Traube-Sellerie Salat mit Mandarinen
- Melone-Feige-Rucola Salat mit Hirsch-Rohschinken
- Linsen-Speck Salat mit jungem Lauch
- Matjes Salat mit Apfel-Rahm
- Balsamico-Rotwein Schalotten
- Babyspinat mit getrockneten Tomaten, Birnen, Cashewkernen
und Walnussmarinade

Aufstriche

- Erdäpfelkas mit Sauerrahm und Muskat
- Belugalinsen mit Kren

Warmes

- Altwiener Erdäpfelsuppe
- Ausgelöstes Huhn gefüllt mit Semmel-Rübensgemüse
Kürbisspätzle
- Szegediner Krautfleisch mit Salzerdäpfel
- Speck-Rahm Linsen mit Semmelknödel
- Gewürzschopfbraten Sous Vide mit Grammelroulade
- Rindsroulade in Burgunder-Rahmsauce mit Wurzelgemüse und Spiralen

Süßes

- Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis
- Joghurt-Schichtdessert mit Mandarinen