



# ALL YOU CAN EAT BUFFET

Samstag, 10.2.2024

von 11:30 – 16:00

Erwachsene 27,- | Kinder 6 bis 12 Jahre 12,-

## Suppe

Knoblauchcremesuppe | A, G

Rindersuppe mit Leberspätzle | A, G

## Hauptspeise

Gefüllte Paprika mit Salzerdäpfel & Tomatensauce | A, O, M, L

Gebratenes Lachsfilet mit Grillgemüse & Petersilkkartoffeln | A, C, G, M, D

Puten Picata Milanese mit Tomatenspaghetti | A, C, G

Cremspinaat mit Röstkartoffeln | A, C, G

Schweinsschnitzel mit Pommes | A, C, G

Spareribs mit Wedges | A, O

## Salat

Nudelsalat | G, C

Kalte Anti-Pasti Platte

Kartoffel-Vogerlsalat | M

Gemischter Blattsalat

## Dessert

Kuchenvariationen | A, C, G

Tiramisu im Glas | A, C, G

Kaiserschmarrn mit Beerenröster | A, C, G

Obstsalat



A Glutenhaltiges Getreide  
B Krebstiere  
C Eier  
D Fisch  
E Erdnüsse

F Sojabohnen  
G Milch  
H Schalenfrüchte  
L Sellerie  
M Senf

N Sesam  
O Schwefeldioxid  
P Lupinen  
R Weichtiere



# ALL YOU CAN EAT BUFFET

Sonntag, 11.2.2024

von 11:30 – 16:00

Erwachsene 27,- | Kinder 6 bis 12 Jahre 12,-

## Suppe

Zitronengras-Kokoscremesuppe | A, C

Rindsuppe mit Grießnockerl | A, G

## Hauptspeise

Knusprige Stelze mit Kraut & Knödel | O, L

Hühner-Curry mit Gemüse & Reis | A, C, G

Ravioli mit Spinat-Ricotta & Kräutersauce | A, C, G

Shrimps-Risotto | A, M, G, O

Schweinsschnitzel mit Pommes | A, C, G

Spareribs mit Wedges | A, O

## Salat

Tomaten-Mozzarella mit Pesto | G

Kalte Anti-Pasti Platte

Kartoffelsalat | M

Gemischter Blattsalat

## Dessert

Kuchenvariationen | A, C, G

Himbeercreme im Glas | A, G

Kaiserschmarrn mit Beerenröster | A, C, G

Obstsalat



A Glutenhaltiges Getreide  
B Krebstiere  
C Eier  
D Fisch  
E Erdnüsse

F Sojabohnen  
G Milch  
H Schalenfrüchte  
L Sellerie  
M Senf

N Sesam  
O Schwefeldioxid  
P Lupinen  
R Weichtiere