

BUSINESS LUNCH

05. Oktober – 09. Oktober 2026

❖
VORSPEISE

Fenchelsalat, Feta, Zitrusfrüchte
oder
Kürbiscrèmesuppe, geröstete Kerne, steirisches Kernöl

❖
MENU I

Hirschpfeffer, Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni
39

❖
MENU II

Eierschwämmli-Gulasch, Serviettenknödel, Sauerrahm
29

❖
DESSERT

Frische Mango
7

Empfehlung

Café Gourmand
Kaffee oder Espresso mit zwei Macarons
9.5

CHF / INKL. MWST

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Herkunft: Hirsch (AT)

BUSINESS LUNCH

05. October – 09. October 2026

✦
STARTER

Fennel salad, feta, citrus fruits
or
Pumpkin cream soup, roasted seeds, Styrian pumpkin seed oil

✦
MENU I

Venison stew, spaetzle, red cabbage, glazed chestnuts
39

✦
MENU II

Chanterelle goulash, bread dumpling, sour cream
29

✦
DESSERT

Fresh mango
7

Recommendation

Café Gourmand
Coffee or espresso with two macarons
9.5

CHF/INCL. VAT

For allergies and intolerances, please consult our service staff.

Origin: Venison (AT)