

BUSINESSLUNCH



22. JULI – 26. JULI

2 GÄNGE 2 COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Kalte Paprikasuppe – Räucherforelle

Chilled pepper soup – smoked trout

(D, G, L)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing

Leaf salad – homemade dressing

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Guesthouse Zwiebelrostbraten von der Beiried – Minikartoffeln, Gurkenmix

Roast beef with onions from striploin – mini potatoes, cucumber mix

(A, C, G, L, M)

oder / or

Seesaibling – Kohlrabi, Erbse, Minze

Arctic char – cabbage turnip, pea, mint

(A, D, G, L)

oder / or

Panzanella – Rucola, Grillgemüse

Panzanella – arugula, grilled vegetables

(A, C, G, L)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT