

BUSINESSLUNCH



16.-20. MÄRZ 2026

2 GÄNGE COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Karfiolsuppe – Bärlauchpesto
Cauliflower Soup – *Wild Garlic Pesto*

(G,L)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing
Leaf Salad – *Homemade Dressing*

(G,L)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Kalbsragout – Karotten, Semmelknödel
Veal Ragout – *Carrots, Austrian Bread Dumplings*
(A,C,G,L,M)

oder / or

Wels gebraten – Kraut, Linsen
Panfried Catfish – *Cabbage, Lentils*
(D,G,L,O)

oder / or

Grillgemüse Sandwich – Taleggio, Zitronenmayonnaise
Grilled Vegetable Sandwich – *Taleggio, Lemon-Mayonnaise*
(A,C,G,F,L,M)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE

TIME FOR DELIGHT