

BUSINESSLUNCH



28. APRIL – 2. MAI 2025

2 GÄNGE COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Gelbe Paprikasuppe – Kräuteröl

Yellow Bell Pepper Soup – *Herbal oil*

(A, G, L)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing

Leaf Salad – *Homemade Dressing*

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Guesthouse Backhendel – Erdäpfel-Gurkensalat, Kernölaioli

Guesthouse Fried Chicken – *Potato-cucumber salad, pumpkin seed aioli*

(A, G, C, M)

oder / or

Oktopus-Garnelengröstl – Grüner Spargel, Bärlauch Süßkartoffelcreme

Octopus-Prawn “Gröstl” – *Green asparagus, wild garlic, sweet potato cream*

(A, B, G, R)

oder / or

Spargelquiche – Kräutersalat, Paradeisermarmelade

Asparagus Quiche – *Herb salad, tomato marmelade*

(A,C,G)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT