

BUSINESSLUNCH



23.-27. MÄRZ 2026

2 GÄNGE COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Rindsuppe – Kräuterfritatten

Beef Consommé – Herb Crêpe Strips

(A,G,L)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing

Leaf Salad – Homemade Dressing

(G,L)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Reisfleisch – Kernöl, Sauerrahm

Austrian Style Rice and Meat Stew – Pumpkinseed-Oil, Sour Cream

(G,L,O)

oder / or

Fish & Chips – Erbsencreme, Zitronenmayonnaise

Fish & Chips – Peacream, Lemon-Mayonnaise

(A,C,D,G,L)

oder / or

Sticky Karfiol – Quinoa, Pak Choi, Sesam

Sticky Cauliflower – Quinoa, Pak Choi, Sesame

(A,F,N)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE

TIME FOR DELIGHT