BUSINESSLUNCH

9.-13. NOVEMBER 2026

2 GÄNGE ◈ COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN ◈ STARTERS

€ 5,00

Artischocken Cremesuppe
Artichoke Creamsoup
(G,L,O)

oder / *or*

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing
Leaf Salad – *Homemade Dressing*
(G,L)

HAUPTSPEISEN ◈ MAIN COURSES

€ 19,00

Gemüse Tempura – Ponzu, Sesam-Mayo (A,C,F,L,N)
Veggie Tempura – *Ponzu, Sesame-Mayonnaise*

oder / *or*

Zanderfilet – Bohnen Cassoulet, Fisolen (D,G,L,O)
Zander Fillet – *Bean Cassoulet, Green Beans*

MARTINI BUSINESSLUNCH € 39,-

Martini Gans'l – österr. BIO Weidegans, Brust oder Keule, Maroni-Semmelknödel, Mandarinen-Rotkraut, Bratensaft (G,L,M)
Traditional Martini Goose – *Organic Free-Range Goose from Austria, Breast or Leg, Chestnut-Bread Dumpling, Mandarin-Red Cabbage, Roasting Jus*

— THE GUEST HOUSE —
BRASSERIE
TIME FOR DELIGHT