

GREIL'S FEINSCHMECKER-MENÜ

BUFFET

Marinierte Salate | Rohkostsalate | Vorspeisen



Rinderkraftsuppe | Käsepressknödel | Röstzwiebel



I. GREIL'S HIT

Schweinefilet | im Ganzen gebraten | Speckmantel
Pfefferlingrahmsauce | Kartoffelgebäck | Röstgemüse

II. EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF REINHARD

Maishähnchenroulade | getrocknete Tomaten | Bergkäse | Ruccola
Basilikum- Linguini | Paprikalack

III. FISCH

Zanderfilet | gebraten
eingemachtes Weisskraut- Karottengemüse | Dillkartoffeln

IV. VEGETARISCH

Greil's Schlipfkrapferl | Kartoffel- Pfefferlingfülle
braune Butter | Parmesan | Ruccola



Griessflammerie | Mangosorbet | Himbeerschaum



Käse vom Brett

WÄHLE DEIN GEWÜNSCHTES HAUPTGERICHT

Zimmernummer: _____

Menü I. _____ Menü II. _____ Menü III. _____ Menü IV. _____

Unsere Küchenchef Reinhard oder Hausherr Sepp Greil informieren
Dich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

GREIL'S FEINSCHMECKER-MENÜ

BUFFET

Marinierte Salate | Rohkostsalate | Vorspeisen



Maiscorncremesuppe | Chili | Speck



I. STEAK & GARNELE

Rindersteak | heimisch | dry aged | medium
Sauce Bernaise | gratinierte Rahmkartoffeln | Minigemüse

II. GREIL'S HIT

Hirschrückensteak | rosa gebraten | Wacholdersauce
Rotkraut | Brokkoli | Petersilienwurzelpüree

III. FISCH

Greil's Riesen-Garnelen-Pfand'l | Knoblauchbaguette

IV. VEGETARISCH

Gemüsehacksteak | Schnittlauchsauce



Gebackenes Schokopraliné
Zitruswhiskey | Zwetschkensorbet



Käse | vom Brett

WÄHLE DEIN GEWÜNSCHTES HAUPTGERICHT

Zimmernummer: _____

Menü I. _____ Menü II. _____ Menü III. _____ Menü IV. _____

Unsere Küchenchef Reinhard oder Hausherr Sepp Greil informieren
Dich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

GREIL'S SONNTAGS -GALA-MENÜ

Kleiner Salatteller
gebackene Hühnerfiletstreifen | Kernölvinegrette



Kürbiscremesuppe | Brotwürfeln



Seehecht | Loins | gebraten
Babyblattspinat | Rieslingsauce



Rinderfilet | im Ganzen gebraten
Süßkartoffelpüree | Röstgemüse | Pfeffersauce



Dunkles Schokoladenmousse | Chili | Mangosalat



Käse | vom Brett

WEINBEGLEITUNG

Unser Sommelier Heribert hat eine passende & spannende
Weinbegleitung für Dich zum Gala Menü

- ♥ 1 Glas Schaumwein
- ♥ 4 perfekt abgestimmte Weine
- ♥ **NEU: 1 Flasche Hallstein Artesian Water pro Person**
die PERFEKTE Wasserbegleitung zu Weine & Speisen
Weltweit das beste & reinste Naturwasser

€ 60,00 pro Person

Wir möchten eine Weinbegleitung

Zimmer Nr. _____ Pers. Anz. _____

Unsere Küchenchef Reinhard oder Hausherr Sepp Greil informieren
Dich über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.