

Wilde Kräuter Küche

UNSER HEUTIGES ABENDMENÜ

15. August 2026

Klassisch



Würziges Kalbstatar

Tramezzini | Essiggemüse | Teriyaki
Champagner des Monats 0,1 19,5 ACFHGL0



Krustentierschaumsuppe

Estragon | Zuckerschote
Rarität – Next Level Edition 0,1 11,5 ACFHGL0
Sommelier Edition & Rarität



Gebratenes Doradenfilet

Venerereis | Wassermelone | Fenchel
Wein des Abends Lt. Angebot ACDHGL0
Sommelier Edition & Rarität



Cheesecake | Granatapfel | Erdbeere

Auslese – Next Level Edition 0,1 11,5 ACGH

Menüpreis: 85 | Menüpreis für Hotelgäste: 65
Weinanpassung des Sommeliers ist nicht inkludiert.



Unsere Weine

Weine die es im Offenausschank sehr selten gibt

5 Sterne* Genuss ist uns auch im Glas wichtig. Wir bieten somit als offene Weine, dank des Coravin Systems, spektakuläre Raritäten und Qualitäten an.

Wilde Kräuter Küche

UNSER HEUTIGES ABENDMENÜ

15. August 2026

Vegetarisch



Marinierter Pflücksalat

Eingelegte Karotte | Kerne | Brotchips
Champagner des Monats 0,1 19,5 ACFHGL0



Essenz von der Strauchtomate

Schöberl | Gemüseperlen
Rarität – Next Level Edition 0,1 11,5 ACFHGL0
Sommelier Edition & Rarität



Veganes Gemüsecurry

Basmati | Shiitake
Wein des Abends Lt. Angebot ACDHGL0
Marmelade im Glas Frische & Breite.



Cheesecake | Granatapfel | Erdbeere

Auslese – Next Level Edition 0,1 11,5 ACGH

Menüpreis: 85 | Menüpreis für Hotelgäste: 65
Weinanpassung des Sommeliers ist nicht inkludiert.



Unsere Weine

Weine die es im Offenausschank sehr selten gibt

5 Sterne* Genuss ist uns auch im Glas wichtig. Wir bieten somit als offene Weine, dank des Coravin Systems, spektakuläre Raritäten und Qualitäten an.