

Muttertagsbrunch

10.05.2026 | 12 Uhr - 15 Uhr

VORSPEISEN

Caesar-Salat mit Grana Padano [A|C|G|M]
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto [C|G|H]
Spargel-Panna-Cotta mit Räucherlachs [D|G]
Orientalischer Couscous-Salat mit Berberitzen [A|O]
Salat- & Antipasti-Buffer mit verschiedenen Dressings

★★★★★

LILLET BLANC & ROSÉ SPRITZER STATION

★★★★★

SUPPE

Champagnercremesuppe mit Flusskrebse[n] [G|L|O]

★★★★★

EIERGERICHTE AUS DER KÜCHE

★★★★★

HAUPTSPEISEN

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen [G|L|O]
Backhendl in Kürbiskernpanade mit Erdäpfel-Vogel[is]alat [A|C|G|M]
Gegrilltes Seesaiblingsfilet auf Blattspinat [D|G]
Weißer Stangenspargel aus dem Marchfeld mit Sauce Hollandaise [C|G|O|M]
Heurige Kartoffeln [G]
Erdäpfelrösti

★★★★★

SHOWSTATION

Trüffel-Tagliorini aus dem Parmesanlaib [A|C|G|O]

★★★★★

DESSERTS

Panna Cotta mit Beerenragout [C|G]
Lemon-Tarte mit Meringue [A|C|G]
Vanille-Profiteroles mit Schokoladensauce [A|C|G|H]
Erdbeer-Pistazien-Tiramisu [A|C|G|H]
Marillenknödel mit Vanillesauce (warm) [A|C|G]

★★★★★

KÄSEVARIATION

Jumi-Käse mit Feigensenf und Grissini

INKLUDIERTER GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Wasser, Bier, Hauswein, Hillinger Sekt, Säfte, Smoothies

79 € pro Person

Mother's Day Brunch

May 10, 2026 | 12 PM - 3 PM

STARTERS

Caesar salad with Grana Padano [A|C|G|M]
Tomato-Mozzarella with basil pesto [C|G|H]
Asparagus panna cotta with smoked salmon [D|G]
Oriental couscous salad with barberries [A|O]
Salad & antipasti buffet with a variety of dressings

★★★★★

LILLET BLANC & ROSÉ SPRITZER STATION

★★★★★

SOUP

Champagne cream soup with crayfish [G|L|O]

★★★★★

EGG DISHES SERVED FROM THE KITCHEN

★★★★★

MAIN COURSES

Veal strips with mushrooms [G|L|O]
Crispy fried chicken in pumpkin seed crust with potato-lamb's lettuce salad [A|C|G|M]
Grilled char fillet on baby spinach [D|G]
White asparagus from the Marchfeld with sauce hollandaise [C|G|O|M]
New potatoes [G]
Potato rösti

★★★★★

SHOWSTATION

Truffle tagliorini from the Parmesan wheel [A|C|G|O]

★★★★★

DESSERTS

Panna cotta with berry compote [C|G]
Lemon tart with meringue [A|C|G]
Vanilla profiteroles with chocolate sauce [A|C|G|H]
Strawberry pistachio tiramisu [A|C|G|H]
Apricot dumplings with vanilla sauce (warm) [A|C|G]

★★★★★

CHEESE SELECTION

from Jumi cheese with fig mustard and grissini

INCLUDED BEVERAGES

Coffee, Tea, Water, Beer, Wine, Sparkling Wine, Juices, Smoothies

€ 79 per person