



# NAPOLI

## VORSPEISEN

Caprese, mariniertes  
Pestomozzarella mit Tomaten

Italienischer Kartoffelsalat

Italienische Vorspeisenauswahl  
mit Brot und Dips <sup>2,3,K</sup>

## SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

Hühnersuppe mit Reismudeln  
und Gemüse

## SALATBUFFET

Buntes saisonales Salatbuffet mit  
verschiedenen Blattsalaten, Aus-  
wahl an Toppings und Dressings

Regionale Käseauswahl und Land-  
brot

## HAUPTSPEISEN

Schweinebraten vom Spieß  
toskanische Art  
mit Rosmarinsauce <sup>K,L</sup>

Hähnchenfilet im Knuspermantel  
auf Tomatensauce <sup>B</sup>

Shrimp Fra Diablo –Scharfe  
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:

Champignons & Spinat (vegetarisch)  
Salami <sup>1,2,3,K</sup> – Schinken <sup>2,3,9,K</sup>

Tortellini Funghi Formaggi  
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne  
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum  
und Paprika

## FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets <sup>9</sup>

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise <sup>L</sup>

Süßes Popcorn

Softeis

## DESSERTS

Mini Schokokuchen  
mit Vanillecreme

Cremige Panna Cotta  
mit Toppings

Schokoladentraum  
aus dem Brunnen mit  
saisonalen Früchten

Rosmarinkartoffeln,  
italienisches Grillgemüse,  
Pastavariation  
Napoli und Bolognese <sup>2,L</sup>,  
Rosmarin-Knoblauchpommes,  
Brokkoligemüse



# NAPOLI

## STARTERS

Caprese, marinated pesto mozzarella with tomatoes

Italian potato salad

Italian starters as individual items and bread<sup>2,3,K</sup>

## SOUPS

Tomato basil soup

Chicken soup with rice noodles and vegetables

## SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet with various leaf salads, a selection of toppings and dressings

Regional cheese selection and country bread

## MAIN DISHES

Porchetta - pork roast Tuscan style with rosemary sauce<sup>K,L</sup>

Chicken fillet in a crispy coating on tomato sauce<sup>B</sup>

Shrimp Fra Diabolo – spicy vegetable pan with shrimps

3 types of pizza:  
mushrooms & spinach (vegetarian)  
salami<sup>1,2,3</sup> – ham<sup>2,3,9,K</sup>

Tortellini Funghi Formaggi with fried mushrooms in cream

Sicilian gnocchi pan with tomatoes, zucchini, basil and bell pepper and Paprika

## FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets<sup>9</sup>

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly<sup>L</sup>

Sweet popcorn

Soft ice cream

Rosemary potatoes,  
Italian grilled vegetables,  
pasta variety Napoli  
and Bolognese<sup>2,L</sup>,  
rosemary-garlic fries,  
broccoli vegetables

## DESSERTS

Chocolate cake with a vanilla cream

Creamy panna cotta with toppings

Chocolate delight from the fountain with seasonal fruits



# CALIFORNIA

## VORSPEISEN

Caesar Salad mit  
Käsebrot<sup>2,3</sup>

Taco Salat<sup>2</sup>

Kalifornischer Kartoffelsalat<sup>2,3,K</sup>

Pastasalat kalifornische Art,  
Bacon und Käse<sup>2,3,K</sup>

## SUPPEN

Maissuppe

Hühnersuppe mit Reismudeln  
und Gemüse

## SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der  
Saison mit verschiedenen Blatt-  
salaten, Auswahl an Toppings und  
Dressings, regionale Käseauswahl  
und Landbrot

## HAUPTSPEISEN

Turkey Roast  
mit Honigsauce<sup>L</sup>

Gebratener Rotbarsch  
mit Chili Hollandaise<sup>2</sup>

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos<sup>2,3,L</sup>

Mac & Cheese<sup>1,2,9</sup>

Kartoffelpfanne mit Paprika,  
Auberginen,  
Jalapeños und Tomaten

## FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog<sup>1,2,3,5,9,L</sup>

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise<sup>L</sup>

Softeis

## DESSERTS

Mango Cheese Creme<sup>2,3</sup>

Mousse au Chocolate

Lemon Cake<sup>9</sup> & Donuts<sup>1,9</sup>

Preiselbeer-Mousse  
mit Mandeln

Schokoladentraum  
aus dem Brunnen mit  
saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges,  
Chilikartoffeln,  
Pommes Frites,  
Duftreis,  
Paprikabohnengemüse,  
Kalifornische Gemüsepfanne



RESTAURANT

# THEME BUFFET



## CALIFORNIA

### STARTERS

Caesar Salad with  
cheese bread<sup>2,3,K</sup>

Taco salad<sup>2</sup>

Californian potato salad<sup>2,3</sup>

California style pasta salad, bacon  
and cheese<sup>2,3,K</sup>

### SOUPS

Corn soup

Chicken soup with rice noodles  
and vegetables

### SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad  
buffet with various leaf salads, a  
selection of toppings and dres-  
sings, Regional cheese selection  
and country bread

### MAIN DISHES

Turkey roast  
with honey sauce<sup>L</sup>

Fried redfish  
with chili hollandaise sauce<sup>2</sup>

Pumpkin curry with beans

Chili con Carne with Nachos<sup>2,3,L</sup>

Mac & Cheese<sup>1,2,9</sup>

Potato pan with peppers,  
eggplant,  
jalapeños and tomatoes

### FOR OUR LITTLE ONES

Hot Dog<sup>1,2,3,5,9,L</sup>

French fries

Buttered Corn

Jelly<sup>L</sup>

Soft ice cream

### DESSERTS

Mango cheese cream<sup>2,3</sup>

Mousse au Chocolate

Lemon Cake<sup>9</sup> & Donuts<sup>1,9</sup>

Cranberry mousse  
with almonds

Chocolate delight  
from the fountain with  
seasonal fruits

Potato wedges,  
chili potatoes,  
French fries,  
fragrant rice,  
peppers tomato vegetables,  
corn stir fry



# MEDITERRAN

## VORSPEISEN

Griechischer Salat

Geröstete Auberginen  
mit Joghurt

Petersiliensalat mit Falafel<sup>9</sup>

Couscous-Salat mit Gurken, Curry,  
Rosinen und getrockneten  
Tomaten

## SUPPEN

Linsen-Paprika-Suppe

Hühnersuppe mit Reismudeln  
und Gemüse

## SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der  
Saison mit verschiedenen Blatt-  
salaten, Auswahl an Toppings  
und Dressings. Regionale Käse-  
auswahl und Landbrot

## HAUPTSPEISEN

Griechischer Braten  
vom Spieß  
mit Thymiansauce, Tzatziki  
und Fladenbrot<sup>2,K,L</sup>

Cevapcici mit Tomatensauce<sup>L</sup>

Klassische Paella  
mit Meeresfrüchten  
und Hähnchenfleisch

Pasta mit gebratenem  
grünem Spargel

Kumpir – Türkische Back-  
kartoffeln

## FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets<sup>9</sup>

Pommes frites

Erbsengemüse und Möhren

Götterspeise<sup>L</sup>

Softis

## DESSERTS

Tiramisu Cake

Arroz con Leche,  
Milchreis mit Zimt & Zucker

Schokoladentraum  
aus dem Brunnen mit  
saisonalen Früchten

Schokoladen-Knuspercreme

Griechische Nudeln,  
Reis, türkische Pommes,

Briam – griechisches  
Gemüse aus dem Ofen,

Paprikazwiebelgemüse mit Feta



# THEME BUFFET



# WED

## MEDITERRANEAN

### STARTERS

Greek salad

Roasted eggplant with yogurt

Parsley salad with falafel<sup>9</sup>

Couscous salad with cucumber, curry, raisins and sun-dried tomatoes

### SOUPS

Lentil pepper soup

Chicken soup with rice noodles and vegetables

### SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet with various leaf salads, a selection of toppings and dressings

Regional cheese selection and country bread

### MAIN DISHES

Greek roast pork from the spit with thyme sauce, tzatziki and flatbread<sup>2,K,L</sup>

Cevapcici in tomato sauce<sup>L</sup>

Classic seafood Paella and chicken meat

Pasta with fried green asparagus

Kumpir – Turkish Baked Potatoes

### FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets<sup>9</sup>

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly<sup>L</sup>

Soft ice cream

### DESSERTS

Tiramisu Cake

Arroz con Leche, rice pudding with cinnamon & sugar

Chocolate delight from the fountain with seasonal fruits

Chocolate crispy cream

Greek noodles,

Turkish fries,

Briam – Oven Greek Vegetables, Bell pepper and onion vegetables with feta



# RUND UM SÜD-DEUTSCHLAND

## VORSPEISEN

Katenschinken  
auf regionalem Salat<sup>2,3,K</sup>

Geräucherte Forelle mit  
Preiselbeer-Meerrettich<sup>3</sup>

Heimische Vesperplatte<sup>2,3,9,K</sup>

## SUPPEN

Steinpilz-Kartoffelsuppe<sup>2,3,4</sup> (vegetarisch)

Hühnersuppe mit Reismudeln  
und Gemüse

## SALATBUFFET

Buntes saisonales Salatbuffet mit  
verschiedenen Blattsalaten, Aus-  
wahl an Toppings und Dressings,  
regionale Käseauswahl und Land-  
brot

## HAUPTSPEISEN

Schweinebraten vom Spieß  
mit Kräutersenfmarinade  
in einer Zwiebelsauce<sup>K/L</sup>

Gebratene Hähnchenbrust  
im Pfefferrahm<sup>L</sup>

Zanderfilet in Dillsauce

Maultaschen in Pilzrahm

Veganes  
Kartoffel-Paprikagulasch

## FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce<sup>K/L</sup>

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise<sup>L</sup>

Softeis

## DESSERTS

Schwarzwälder  
Kirschtorte im Glas<sup>K</sup>

Kleine Pfannkuchen mit  
verschiedenen Toppings<sup>1,2,3,9</sup>

Rote Grütze mit Vanille-Pudding

Schokoladentraum  
aus dem Brunnen mit  
saisonalen Früchten

Kartoffelrösti<sup>9</sup>,  
Spätzle,  
Bratkartoffeln<sup>2,3,L</sup>,  
frisches Karottengemüse,  
Kohlrabigemüse in Rahm,  
Frühlingsgemüse



RESTAURANT

# THEME BUFFET



THU

# ALL AROUND SOUTHERN GERMANY

## STARTERS

Cottage ham on seasonal salad<sup>2,3,K</sup>

Smoked trout with cranberry and horseradish<sup>3</sup>

Local „Vesperplatte“<sup>2,3,9,K</sup>

## SOUPS

Porcini potato soup<sup>2,3,4</sup> (vegetarian)

Chicken soup with rice noodles and vegetables

## SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet with various leaf salads, a selection of toppings and dressings, Regional cheese selection and country bread

## MAIN DISHES

Roast pork from the spit with herb mustard marinade in an onion sauce<sup>K/L</sup>

Roasted chicken breast in pepper cream<sup>L</sup>

Pike-perch fillet with dill sauce

Filled ravioli in a mushroom cream suce

Vegan potato and pepper Goulash

## FOR OUR LITTLE ONES

Kids meatballs with cream sauce<sup>K/L</sup>

French fries

Buttered corn

Jelly<sup>L</sup>

Soft ice cream

## DESSERTS

Black Forest gateau in a glass<sup>K</sup>

Small pancakes with various toppings<sup>1,2,3,9</sup>

Red fruit jelly with vanilla pudding

Chocolate delight from the fountain with seasonal fruits

Potato roesti<sup>9</sup>,  
spaetzle,  
fried potatoes<sup>2,3,L</sup>,  
fresh carrots,  
kohlrabi vegetables in cream,  
spring vegetables



# NAPOLI

## VORSPEISEN

Caprese, mariniertes  
Pestomozzarella mit Tomaten

Italienischer Kartoffelsalat

Italienische Vorspeisenauswahl  
mit Brot und Dips <sup>2,3,K</sup>

## SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

Hühnersuppe mit Reismudeln  
und Gemüse

## SALATBUFFET

Buntes saisonales Salatbuffet mit  
verschiedenen Blattsalaten, Aus-  
wahl an Toppings und Dressings

Regionale Käseauswahl und Land-  
brot

## HAUPTSPEISEN

Schweinebraten vom Spieß  
toskanische Art  
mit Rosmarinsauce <sup>K,L</sup>

Hähnchenfilet im Knuspermantel  
auf Tomatensauce <sup>B</sup>

Shrimp Fra Diablo –Scharfe  
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:

Champignons & Spinat (vegetarisch)  
Salami <sup>1,2,3,K</sup> – Schinken <sup>2,3,9,K</sup>

Tortellini Funghi Formaggi  
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne  
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum  
und Paprika

## FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets <sup>9</sup>

Pommes frites

Erbsegemüse mit Möhren

Götterspeise <sup>L</sup>

Süßes Popcorn

Softis

## DESSERTS

Mini Schokokuchen  
mit Vanillecreme

Cremige Panna Cotta  
mit Toppings

Schokoladentraum  
aus dem Brunnen mit  
saisonalen Früchten

Rosmarinkartoffeln,  
italienisches Grillgemüse,  
Pastavariation  
Napoli und Bolognese <sup>2,L</sup>,  
Rosmarin-Knoblauchpommes,  
Brokkoligemüse



# NAPOLI

## STARTERS

Caprese, marinated pesto mozzarella with tomatoes

Italian potato salad

Italian starters as individual items and bread<sup>2,3,K</sup>

## SOUPS

Tomato basil soup

Chicken soup with rice noodles and vegetables

## SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet with various leaf salads, a selection of toppings and dressings

Regional cheese selection and country bread

## MAIN DISHES

Porchetta - pork roast Tuscan style with rosemary sauce<sup>K,L</sup>

Chicken fillet in a crispy coating on tomato sauce<sup>B</sup>

Shrimp Fra Diabolo – spicy vegetable pan with shrimps

3 types of pizza:  
mushrooms & spinach (vegetarian)  
salami<sup>1,2,3</sup> – ham<sup>2,3,9,K</sup>

Tortellini Funghi Formaggi with fried mushrooms in cream

Sicilian gnocchi pan with tomatoes, zucchini, basil and bell pepper and Paprika

## FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets<sup>9</sup>

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly<sup>L</sup>

Sweet popcorn

Soft ice cream

Rosemary potatoes,  
Italian grilled vegetables,  
pasta variety Napoli  
and Bolognese<sup>2,L</sup>,  
rosemary-garlic fries,  
broccoli vegetables

## DESSERTS

Chocolate cake with a vanilla cream

Creamy panna cotta with toppings

Chocolate delight from the fountain with seasonal fruits



# CALIFORNIA

## VORSPEISEN

Caesar Salad mit  
Käsebrot<sup>2,3</sup>

Taco Salat<sup>2</sup>

Kalifornischer Kartoffelsalat<sup>2,3,K</sup>

Pastasalat kalifornische Art,  
Bacon und Käse<sup>2,3,K</sup>

## SUPPEN

Maissuppe

Hühnersuppe mit Reismudeln  
und Gemüse

## SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der  
Saison mit verschiedenen Blatt-  
salaten, Auswahl an Toppings und  
Dressings, regionale Käseauswahl  
und Landbrot

## HAUPTSPEISEN

Turkey Roast  
mit Honigsauce<sup>L</sup>

Gebratener Rotbarsch  
mit Chili Hollandaise<sup>2</sup>

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos<sup>2,3,L</sup>

Mac & Cheese<sup>1,2,9</sup>

Kartoffelpfanne mit Paprika,  
Auberginen,  
Jalapeños und Tomaten

## FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog<sup>1,2,3,5,9,L</sup>

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise<sup>L</sup>

Softeis

## DESSERTS

Mango Cheese Creme<sup>2,3</sup>

Mousse au Chocolate

Lemon Cake<sup>9</sup> & Donuts<sup>1,9</sup>

Preiselbeer-Mousse  
mit Mandeln

Schokoladentraum  
aus dem Brunnen mit  
saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges,  
Chilikartoffeln,  
Pommes Frites,  
Duftreis,  
Paprikabohnengemüse,  
Californische Gemüsepfanne



RESTAURANT

# THEME BUFFET



## CALIFORNIA

### STARTERS

Caesar Salad with  
cheese bread<sup>2,3,K</sup>

Taco salad<sup>2</sup>

Californian potato salad<sup>2,3</sup>

California style pasta salad, bacon  
and cheese<sup>2,3,K</sup>

### SOUPS

Corn soup

Chicken soup with rice noodles  
and vegetables

### SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad  
buffet with various leaf salads, a  
selection of toppings and dres-  
sings, Regional cheese selection  
and country bread

### MAIN DISHES

Turkey roast  
with honey sauce<sup>L</sup>

Fried redfish  
with chili hollandaise sauce<sup>2</sup>

Pumpkin curry with beans

Chili con Carne with Nachos<sup>2,3,L</sup>

Mac & Cheese<sup>1,2,9</sup>

Potato pan with peppers,  
eggplant,  
jalapeños and tomatoes

### FOR OUR LITTLE ONES

Hot Dog<sup>1,2,3,5,9,L</sup>

French fries

Buttered Corn

Jelly<sup>L</sup>

Soft ice cream

### DESSERTS

Mango cheese cream<sup>2,3</sup>

Mousse au Chocolate

Lemon Cake<sup>9</sup> & Donuts<sup>1,9</sup>

Cranberry mousse  
with almonds

Chocolate delight  
from the fountain with  
seasonal fruits

Potato wedges,  
chili potatoes,  
French fries,  
fragrant rice,  
peppers tomato vegetables,  
corn stir fry



# RUND UM SÜD-DEUTSCHLAND

## VORSPEISEN

Katenschinken  
auf regionalem Salat<sup>2,3,K</sup>

Geräucherte Forelle mit  
Preiselbeer-Meerrettich<sup>3</sup>

Heimische Vesperplatte<sup>2,3,9,K</sup>

## SUPPEN

Steinpilz-Kartoffelsuppe<sup>2,3,4</sup> (vegetarisch)

Hühnersuppe mit Reismudeln  
und Gemüse

## SALATBUFFET

Buntes saisonales Salatbuffet mit  
verschiedenen Blattsalaten, Aus-  
wahl an Toppings und Dressings,  
regionale Käseauswahl und Land-  
brot

## HAUPTSPEISEN

Schweinebraten vom Spieß  
mit Kräutersenfmarinade  
in einer Zwiebelsauce<sup>K/L</sup>

Gebratene Hähnchenbrust  
im Pfefferrahm<sup>L</sup>

Zanderfilet in Dillsauce

Maultaschen in Pilzrahm

Veganes  
Kartoffel-Paprikagulasch

## FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce<sup>K/L</sup>

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise<sup>L</sup>

Softeis

## DESSERTS

Schwarzwälder  
Kirschtorte im Glas<sup>K</sup>

Kleine Pfannkuchen mit  
verschiedenen Toppings<sup>1,2,3,9</sup>

Rote Grütze mit Vanille-Pudding

Schokoladentraum  
aus dem Brunnen mit  
saisonalen Früchten

Kartoffelrösti<sup>9</sup>,  
Spätzle,  
Bratkartoffeln<sup>2,3,L</sup>,  
frisches Karottengemüse,  
Kohlrabigemüse in Rahm,  
Frühlingsgemüse



RESTAURANT

# THEME BUFFET



# SUN

# ALL AROUND SOUTHERN GERMANY

## STARTERS

Cottage ham on seasonal salad<sup>2,3,K</sup>

Smoked trout with cranberry and horseradish<sup>3</sup>

Local „Vesperplatte“<sup>2,3,9,K</sup>

## SOUPS

Porcini potato soup<sup>2,3,4</sup> (vegetarian)

Chicken soup with rice noodles and vegetables

## SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet with various leaf salads, a selection of toppings and dressings, Regional cheese selection and country bread

## MAIN DISHES

Roast pork from the spit with herb mustard marinade in an onion sauce<sup>K/L</sup>

Roasted chicken breast in pepper cream<sup>L</sup>

Pike-perch fillet with dill sauce

Filled ravioli in a mushroom cream suce

Vegan potato and pepper Goulash

## FOR OUR LITTLE ONES

Kids meatballs with cream sauce<sup>K/L</sup>

French fries

Buttered corn

Jelly<sup>L</sup>

Soft ice cream

## DESSERTS

Black Forest gateau in a glass<sup>K</sup>

Small pancakes with various toppings<sup>1,2,3,9</sup>

Red fruit jelly with vanilla pudding

Chocolate delight from the fountain with seasonal fruits

Potato roesti<sup>9</sup>,  
spaetzle,  
fried potatoes<sup>2,3,L</sup>,  
fresh carrots,  
kohlrabi vegetables in cream,  
spring vegetables

BIS ZU **15%**  
**SPAREN**

MIT UNSEREN  
ARRANGEMENTS!

### 4-TAGES-ARRANGEMENT

ERWACHSENE **33,96** €/TAG STATT ~~39,95~~ €/TAG

KIDS 3-12 J. **14,41** €/TAG STATT ~~16,95~~ €/TAG



**BIER,  
WEIN,  
SOFTDRINKS  
UND  
HEISS-  
GETRÄNKE  
INKL.**



UP TO **15%**  
**SAVINGS**

WITH OUR  
ARRANGEMENTS!

**4-DAYS-ARRANGEMENT**

ADULTS **33,96** €/DAY INSTEAD OF ~~39,95~~ €/DAY  
KIDS 3-12 Y. **14,41** €/DAY INSTEAD OF ~~16,95~~ €/DAY



**BEER,  
WINE,  
SOFTDRINKS  
AND  
HOT DRINKS  
INCL.**

