



# 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 <sup>L</sup>

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,K</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  
Käsebrod<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 Landbrod

## 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



# 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



# 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 UMS ALLGÄU

## VORSPEISEN

Heimisch geräucherte Forelle  
mit Apfelmeerrettichsauce <sup>2,3</sup>

Gebackener Emmentaler mit  
Wildpreiselbeeren

Kartoffelsalat <sup>1,2,3</sup>

Heimische Vesperplatte <sup>2,3,5,9,K</sup>

## SUPPEN

Kraftbrühe mit  
Suppenmaultaschen <sup>4,K,L</sup>

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

Krustenbraten  
vom Schwein  
in Biersauce <sup>2,3,J,K,L</sup> (enthält Alkohol)

Allgäuer Zwiebelfleisch  
vom Rind <sup>2,3,J,K,L</sup> (enthält Alkohol)

Schwäbische Maultaschen  
in Pilzrahm

Lachsforelle mit  
Wiesenkräutersauce

Allgäuer Kässpätzle

## FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce <sup>2,3,K,L</sup>

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise<sup>L</sup>

Softeis

## DESSERTS

Bayrisch Creme  
mit Beerengrütze <sup>2,3,4</sup>

Topfenmousse mit Kirschen<sup>L</sup>

Kaiserschmarrn mit Zimt, Zucker  
und Vanillesauce <sup>3,9</sup>

Schokoladentraum  
aus dem Brunnen mit  
saisonalen Früchten

Pommes, Kartoffelknödel <sup>2,3</sup>,  
Semmelknödel <sup>2,3</sup>,  
Allgäuer Knöpfle, Kartoffelauflauf,  
regionales Karottengemüse,  
Bayrisch Kraut <sup>J</sup> (enthält Alkohol),  
regionales Frühlingsgemüse



# ALL AROUND ALLGAEU

## STARTERS

Regional smoked trout with  
apple horseradish sauce<sup>2,3</sup>

Baked Emmental with cranberries

Potato salad<sup>1,2,3</sup>

Local „Vesperplatte“<sup>2,3,5,9,K</sup>

## SOUPS

Broth with soup dumplings<sup>4,K,L</sup>

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

Pork crust roast  
in beer sauce<sup>2,3,J,K,L</sup> (contains alcohol)

Allgaeu onion  
beef meat<sup>2,3,J,K,L</sup> (contains alcohol)

Swabian ravioli  
in mushroom cream sauce

Salmon trout with meadow  
herb sauce

Allgaeu cheese spaetzle

## FOR OUR LITTLE ONES

Meatballs in cream sauce<sup>K,L</sup>

French fries

Buttered corn

Jelly<sup>L</sup>

Soft ice cream

## DESSERTS

Bavarian cream  
with berry jelly<sup>2,3,4</sup>

Curd mousse with cherries<sup>L</sup>  
Kaiserschmarrn with cinnamon,  
sugar and vanilla sauce<sup>3,9</sup>

Chocolate delight  
from the fountain with  
seasonal fruits

French fries, potato dumplings<sup>2,3</sup>,  
bread dumplings<sup>2,3</sup>,

Allgaeu dumplings, potato gratin,  
regional carrot vegetables,  
Bavarian kraut<sup>J</sup> (contains alcohol),  
regional 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

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise <sup>L</sup>

Süßes Popcorn

Softeis

## DESSERTS

Mini Schokokuchen  
mit Vanillecreme

Cremige Panna Cotta  
mit Toppings <sup>L</sup>

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,K</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



# 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 UMS ALLGÄU

## VORSPEISEN

Heimisch geräucherte Forelle  
mit Apfelmeerrettichsauce <sup>2,3</sup>

Gebackener Emmentaler mit  
Wildpreiselbeeren

Kartoffelsalat <sup>1,2,3</sup>

Heimische Vesperplatte <sup>2,3,5,9,K</sup>

## SUPPEN

Kraftbrühe mit  
Suppenmaultaschen <sup>4,K,L</sup>

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

Krustenbraten  
vom Schwein  
in Biersauce <sup>2,3,J,K,L</sup> (enthält Alkohol)

Allgäuer Zwiebelfleisch  
vom Rind <sup>2,3,J,K,L</sup> (enthält Alkohol)

Schwäbische Maultaschen  
in Pilzrahm

Lachsforelle mit  
Wiesenkräutersauce

Allgäuer Kässpätzle

## FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce <sup>2,3,K,L</sup>

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise<sup>L</sup>

Softeis

## DESSERTS

Bayrisch Creme  
mit Beerengrütze <sup>2,3,4</sup>

Topfenmousse mit Kirschen<sup>L</sup>

Kaiserschmarrn mit Zimt, Zucker  
und Vanillesauce <sup>3,9</sup>

Schokoladentraum  
aus dem Brunnen mit  
saisonalen Früchten

Pommes, Kartoffelknödel <sup>2,3</sup>,  
Semmelknödel <sup>2,3</sup>,  
Allgäuer Knöpfle, Kartoffelauflauf,  
regionales Karottengemüse,  
Bayrisch Kraut <sup>J</sup> (enthält Alkohol),  
regionales Frühlingsgemüse



# ALL AROUND ALLGAEU

## STARTERS

Regional smoked trout with  
apple horseradish sauce<sup>2,3</sup>

Baked Emmental with cranberries

Potato salad<sup>1,2,3</sup>

Local „Vesperplatte“<sup>2,3,5,9,K</sup>

## SOUPS

Broth with soup dumplings<sup>4,K,L</sup>

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

Pork crust roast  
in beer sauce<sup>2,3,J,K,L</sup> (contains alcohol)

Allgaeu onion  
beef meat<sup>2,3,J,K,L</sup> (contains alcohol)

Swabian ravioli  
in mushroom cream sauce

Salmon trout with meadow  
herb sauce

Allgaeu cheese spaetzle

## FOR OUR LITTLE ONES

Meatballs in cream sauce<sup>K,L</sup>

French fries

Buttered corn

Jelly<sup>L</sup>

Soft ice cream

## DESSERTS

Bavarian cream  
with berry jelly<sup>2,3,4</sup>

Curd mousse with cherries<sup>L</sup>

Kaiserschmarrn with cinnamon,  
sugar and vanilla sauce<sup>3,9</sup>

Chocolate delight  
from the fountain with  
seasonal fruits

French fries, potato dumplings<sup>2,3</sup>,  
bread dumplings<sup>2,3</sup>,

Allgaeu dumplings, potato gratin,  
regional carrot vegetables,  
Bavarian kraut<sup>J</sup> (contains alcohol),  
regional spring vegetables

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

MIT UNSEREN ARRANGEMENTS!

Z. B. HALBPENSION:

ERWACHSENE 50,11 € /TAG STATT 58,95 €/TAG

KIDS 21,89€/TAG STATT 25,75 €/TAG

**4-TAGES-DINNER-ARRANGEMENT**

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

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

KIDS UNTER 3 JAHREN ESSEN GRATIS

**4-TAGES-  
FRÜHSTÜCKS-ARRANGEMENT  
INKL. FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE**

ERWACHSENE **17,81€** /TAG STATT 20,95€

KIDS **9,31€** /TAG STATT 10,95€



BEI DEN  
DINNERBUFFETS  
SIND BIER, WEIN,  
HEISSGETRÄNKE UND  
SOFTDRINKS INKL.

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

WITH OUR ARRANGEMENTS!

E. G. HALF BOARD

ADULTS 50,11€ /DAY BEFORE: 58,95€ /DAY

KIDS 21,89€ /DAY BEFORE: 25,75€ /DAY

**4-DAYS-DINNER-ARRANGEMENT**

ADULTS **33,96 €** /DAY BEFORE: 39,95 € /DAY

KIDS 3-12 Y. **14,41 €** /DAY BEFORE: 16,95 € /DAY

KIDS UNDER 3 YEARS EAT FOR FREE

**4-DAYS-  
BREAKFAST-ARRANGEMENT  
INCL. BREAKFAST DRINKS**

ADULTS **17,81€** /DAY BEFORE: 20,95€

KIDS **9,31€** /DAY BEFORE: 10,95€



**INCL.  
BEER, WINE,  
HOT DRINKS AND  
SOFT DRINKS AT THE  
DINNER BUFFETS**