



THEMEN BUFFET



NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten

Italienischer Kartoffelsalat

Italienische Vorspeisenauswahl
mit Brot und Dips ^{2,3,K}

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

Hühnersuppe mit Reisnudeln
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 ^{K,L}

Hähnchenfilet im Knuspermantel
auf Tomatensauce ^B

Shrimp Fra Diablo –Scharfe
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:

Champignons & Spinat (vegetarisch)
Salami ^{1,2,3,K} – Schinken ^{2,3,9,K}

Tortellini Funghi Formaggi
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum
und Paprika

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets ⁹

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise ^L

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 ^{2,L},
Rosmarin-Knoblauchpommes,
Brokkoligemüse



THEME BUFFET



MON

NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto
mozzarella with tomatoes

Italian potato salad

Italian starters as individual items
and bread^{2,3,K}

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^{K,L}

Chicken fillet in a crispy coating
on tomato sauce^B

Shrimp Fra Diablo – spicy vegeta-
ble pan with shrimps

3 types of pizza:
mushrooms & spinach (vegetarian)
salami^{1,2,3} – ham^{2,3,9,K}

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 Nuggets⁹

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Sweet popcorn

Soft ice cream

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream

Creamy panna cotta
with toppings

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Rosemary potatoes,
Italian grilled vegetables,
pasta variety Napoli
and Bolognaise^{2,L},
rosemary-garlic fries,
broccoli vegetables



THEMEN BUFFET



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebro2,3t

Taco Salat²

Kalifornischer Kartoffelsalat^{2,3,K}

Pastasalat kalifornische Art,
Bacon und Käse^{2,3,K}

SUPPEN

Maissuppe

Hühnersuppe mit Reism2udeln
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^L

Gebratener Rotbarsch
mit Chili Hollandaise²

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos^{2,3,L}

Mac & Cheese^{1,2,9}

Kartoffelpfanne mit Paprika,
Auberginen,
Jalapeños und Tomaten

FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog^{1,2,3,5,9,L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Mango Cheese Creme^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake⁹ & Donuts^{1,9}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

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



THEME BUFFET



TUE

CALIFORNIA

STARTERS

- Caesar Salad with cheese bread^{2,3,K}
- Taco salad²
- Californian potato salad^{2,3}
- California style pasta salad, bacon and cheese^{2,3,K}

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 dressings, Regional cheese selection and country bread

MAIN DISHES

- Turkey roast with honey sauce^L
- Fried redfish with chili hollandaise sauce²
- Pumpkin curry with beans
- Chili con Carne with Nachos^{2,3,L}
- Mac & Cheese^{1,2,9}
- Potato pan with peppers, eggplant, jalapeños and tomatoes

FOR OUR LITTLE ONES

- Hot Dog^{1,2,3,5,9,L}
- French fries
- Buttered Corn
- Jelly^L
- Soft ice cream

DESSERTS

- Mango cheese cream^{2,3}
- Mousse au Chocolate
- Lemon Cake⁹ & Donuts^{1,9}
- 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



THEMEN BUFFET



MEDITERRAN

VORSPEISEN

- Griechischer Salat
- Geröstete Auberginen mit Joghurt
- Petersiliensalat mit Falafel⁹
- 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 Blattsalaten, Auswahl an Toppings und Dressings. Regionale Käseauswahl und Landbrot

HAUPTSPEISEN

- Griechischer Braten vom Spieß mit Thymiansauce, Tzatziki und Fladenbrot^{2,K,L}
- Cevapcici mit Tomatensauce^L
- Klassische Paella mit Meeresfrüchten und Hähnchenfleisch
- Pasta mit gebratenem grünem Spargel
- Kumpir – Türkische Backkartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN

- Chicken Nuggets⁹
- Pommes frites
- Erbsengemüse und Möhren
- Götterspeise^L
- Softeis

DESSERTS

- Griechische Nudeln, Reis, türkische Pommes,
- Briam – griechisches Gemüse aus dem Ofen,
- Paprikazwiebelgemüse mit Feta

- Tiramisu Cake
- Arroz con Leche, Milchreis mit Zimt & Zucker
- Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten
- Schokoladen-Knuspercreme



THEME BUFFET



MEDITERRANEAN

STARTERS

- Greek salad
- Roasted eggplant with yogurt
- Parsley salad with falafel⁹
- 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^{2,K,L}
- Cevapcici in tomato sauce^L
- Classic seafood Paella and chicken meat
- Pasta with fried green asparagus
- Kumpir – Turkish Baked Potatoes

FOR OUR LITTLE ONES

- Chicken Nuggets⁹
- French fries
- Pea vegetables and carrots
- Jelly^L
- 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



THEMEN BUFFET



RUND UM SÜD-DEUTSCHLAND

VORSPEISEN

Katenschinken
auf regionalem Salat^{2,3,K}

Geräucherte Forelle mit
Preiselbeer-Meerrettich³

Heimische Vesperplatte^{2,3,9,K}

SUPPEN

Steinpilz-Kartoffelsuppe^{2,3,4} (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^{K/L}

Gebratene Hähnchenbrust
im Pfefferrahm^L

Zanderfilet in Dillsauce

Maultaschen in Pilzrahm

Veganes
Kartoffel-Paprikagulasch

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{K/L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Schwarzwälder
Kirschtorte im Glas^K

Kleine Pfannkuchen mit
verschiedenen Toppings^{1,2,3,9}

Rote Grütze mit Vanille-Pudding

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffelrösti⁹,
Spätzle,
Bratkartoffeln^{2,3,L},
frisches Karottengemüse,
Kohlrabigemüse in Rahm,
Frühlingsgemüse



THEME
BUFFET



ALL AROUND
SOUTHERN GERMANY

STARTERS

Cottage ham on
seasonal salad^{2,3,K}

Smoked trout with cranberry
and horseradish³

Local „Vesperplatte“^{2,3,9,K}

SOUPS

Porcini potato soup^{2,3,4} (vegetarian)

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

Roast pork from the spit
with herb mustard marinade
in an onion sauce^{K/L}

Roasted chicken breast in
pepper cream^L

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^{K/L}

French fries

Buttered corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Black Forest
gateau in a glass^K

Small pancakes
with various toppings^{1,2,3,9}

Red fruit jelly with
vanilla pudding

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato roesti⁹,
spaetzle,
fried potatoes^{2,3,L},
fresh carrots,
kohlrabi vegetables in cream,
spring vegetables



THEMEN BUFFET



NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten

Italienischer Kartoffelsalat

Italienische Vorspeisenauswahl
mit Brot und Dips ^{2,3,K}

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

Hühnersuppe mit Reisnudeln
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 ^{K,L}

Hähnchenfilet im Knuspermantel
auf Tomatensauce ^B

Shrimp Fra Diablo –Scharfe
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:

Champignons & Spinat (vegetarisch)
Salami ^{1,2,3,K} – Schinken ^{2,3,9,K}

Tortellini Funghi Formaggi
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum
und Paprika

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets ⁹

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise ^L

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 ^{2,L},
Rosmarin-Knoblauchpommes,
Brokkoligemüse



THEME BUFFET



NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto
mozzarella with tomatoes

Italian potato salad

Italian starters as individual items
and bread^{2,3,K}

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^{K,L}

Chicken fillet in a crispy coating
on tomato sauce^B

Shrimp Fra Diablo – spicy vegeta-
ble pan with shrimps

3 types of pizza:
mushrooms & spinach (vegetarian)
salami^{1,2,3} – ham^{2,3,9,K}

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 Nuggets⁹

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Sweet popcorn

Soft ice cream

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream

Creamy panna cotta
with toppings

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Rosemary potatoes,
Italian grilled vegetables,
pasta variety Napoli
and Bolognaise^{2,L},
rosemary-garlic fries,
broccoli vegetables



THEMEN BUFFET



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebro**t**^{2,3}

Taco Sa**l**a**t**²

Kalifornischer Kartoffelsalat^{2,3,K}

Pastasalat kalifornische Art,
Bacon und Kä**s**e^{2,3,K}

SUPPEN

Maissup**p**e

Hühnersuppe mit Reism**u**d**e**l**n**
und Gemü**s**e

SALATBUFFET

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

HAUPTSPEISEN

Turkey Roast
mit Honigsauce^L

Gebratener Rotbarsch
mit Chili Hollandaise²

Kürbiscu**r**ry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos^{2,3,L}

Mac & Cheese^{1,2,9}

Kartoffelpfanne mit Paprika,
Auberginen,
Jalapeños und Tomaten

FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog^{1,2,3,5,9,L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Mango Cheese Creme^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake⁹ & Donuts^{1,9}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

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



THEME BUFFET



SAT

CALIFORNIA

STARTERS

- Caesar Salad with cheese bread^{2,3,K}
- Taco salad²
- Californian potato salad^{2,3}
- California style pasta salad, bacon and cheese^{2,3,K}

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 dressings, Regional cheese selection and country bread

MAIN DISHES

- Turkey roast with honey sauce^L
- Fried redfish with chili hollandaise sauce²
- Pumpkin curry with beans
- Chili con Carne with Nachos^{2,3,L}
- Mac & Cheese^{1,2,9}
- Potato pan with peppers, eggplant, jalapeños and tomatoes

FOR OUR LITTLE ONES

- Hot Dog^{1,2,3,5,9,L}
- French fries
- Buttered Corn
- Jelly^L
- Soft ice cream

DESSERTS

- Mango cheese cream^{2,3}
- Mousse au Chocolate
- Lemon Cake⁹ & Donuts^{1,9}
- 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



THEMEN BUFFET



RUND UM SÜD-DEUTSCHLAND

VORSPEISEN

Katenschinken
auf regionalem Salat^{2,3,K}

Geräucherte Forelle mit
Preiselbeer-Meerrettich³

Heimische Vesperplatte^{2,3,9,K}

SUPPEN

Steinpilz-Kartoffelsuppe^{2,3,4} (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^{K/L}

Gebratene Hähnchenbrust
im Pfefferrahm^L

Zanderfilet in Dillsauce

Maultaschen in Pilzrahm

Veganes
Kartoffel-Paprikagulasch

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{K/L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Schwarzwälder
Kirschtorte im Glas^K

Kleine Pfannkuchen mit
verschiedenen Toppings^{1,2,3,9}

Rote Grütze mit Vanille-Pudding

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffelrösti⁹,
Spätzle,
Bratkartoffeln^{2,3,L},
frisches Karottengemüse,
Kohlrabigemüse in Rahm,
Frühlingsgemüse



THEME BUFFET



SUN

ALL AROUND SOUTHERN GERMANY

STARTERS

Cottage ham on
seasonal salad^{2,3,K}

Smoked trout with cranberry
and horseradish³

Local „Vesperplatte“^{2,3,9,K}

SOUPS

Porcini potato soup^{2,3,4} (vegetarian)

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

Roast pork from the spit
with herb mustard marinade
in an onion sauce^{K/L}

Roasted chicken breast in
pepper cream^L

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^{K/L}

French fries

Buttered corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Black Forest
gateau in a glass^K

Small pancakes
with various toppings^{1,2,3,9}

Red fruit jelly with
vanilla pudding

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato roesti⁹,
spaetzle,
fried potatoes^{2,3,L},
fresh carrots,
kohlrabi vegetables in cream,
spring vegetables

ALL-YOU-CAN-EAT ALL-YOU-CAN-DRINK

BIS ZU **10%**
SPAREN

MIT UNSEREN ARRANGEMENTS!

Z. B. HALBPENSION:

ERWACHSENE 55,75 € /TAG STATT 61,95 €/TAG

KIDS 23,18 € /TAG STATT 25,75 €/TAG

3-TAGES-DINNER-ARRANGEMENT

ERWACHSENE **37,75 €** /TAG STATT 41,95 €/TAG

KIDS 3-12 J. **15,25 €** /TAG STATT 16,95 €/TAG

KIDS UNTER 3 JAHREN ESSEN GRATIS

3-TAGES- FRÜHSTÜCKS-ARRANGEMENT INKL. FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE

ERWACHSENE **19,75€** /TAG STATT 21,95€

KIDS **9,85€** /TAG STATT 10,95€



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

ALL-YOU-CAN-EAT
ALL-YOU-CAN-DRINK

UP TO 10%
SAVINGS
WITH OUR ARRANGEMENTS!

E. G. HALF BOARD

ADULTS	55,75€ /DAY	BEFORE: 61,95 €/DAY
KIDS	23,18 € /DAY	BEFORE: 25,75 €/DAY

3-DAYS-DINNER-ARRANGEMENT

ADULTS	37,75 € /DAY	BEFORE: 41,95 €/DAY
KIDS 3-12 Y.	15,25 € /DAY	BEFORE: 16,95 €/DAY
KIDS UNDER 3 YEARS EAT FOR FREE		

3-DAYS-
BREAKFAST-ARRANGEMENT
INCL. BREAKFAST DRINKS

ADULTS	19,75€ /DAY	BEFORE: 21,95€
KIDS	9,85€ /DAY	BEFORE: 10,95€



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