

# Winter VARIETÉ

## MENÜS FÜR GRUPPENREISEN 2026

### MENÜ 1

Hausgemachte Rindsuppe  
mit Frittaten  
• • •  
Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit Petersilienkartoffeln  
Preiselbeeren und Zitrone  
oder  
Gnocchi Gemüsepfanne\*  
• • •  
Kaiserschmarren  
mit Zwetschkenröster

Euro 22,50

### MENÜ 2

Gemischter Vorspeisensalat  
• • •  
Gegrillte Hühnerbrust mit  
Kräuterreis,  
Grillgemüse und Natursaft  
oder  
Gemüselasagne mit  
Tomatenragout\*  
• • •  
Topfennockerl mit  
Erdbeersoße und frischen  
Früchten

Euro 23,90

### MENÜ 3

Kürbisschaumsuppe  
mit Croutons  
• • •  
Geschmorter Rinderbraten  
mit Kräuterspätzle und  
Brokkoli  
oder  
Tagliatelle mit Pesto Rosso  
und geschmorten Tomaten\*  
• • •  
Weißes Schokomousse mit  
Früchten

Euro 25,50

### INFORMATION:

Gerne verwöhnen wir Ihre Reiseteilnehmer mit speziell für Sie zusammengestellten Menüs aus unserer Küche. Bitte entscheiden Sie sich für eines der angebotenen Menüs (*\*immer mit einer vegetarischen Variante*). Aus organisatorischen Gründen bitten wir um Bekanntgabe der Speisenauswahl 3 Tage vor Termin, Gruppenmenüs (ab 8 Personen) nur gegen Voranmeldung. Zur Verrechnung kommt immer der gesamte Menüpreis (brutto) / Person. Reiseleiter oder Chauffeur ab 21 Personen frei. Getränkeverrechnung nach unserer Getränkekarte. Bitte geben Sie uns vorher bekannt wie die Verrechnung gewünscht wird.

Reservierungen nimmt unser Restaurantleiter Herr Josef Krenslehner sehr gerne unter **06132/23420160** oder **gastro@kongress-badischl.at** entgegen.