

*Es muss von
Herzen kommen,
was auf Herzen
wirken soll."*

Johann Wolfgang von Goethe

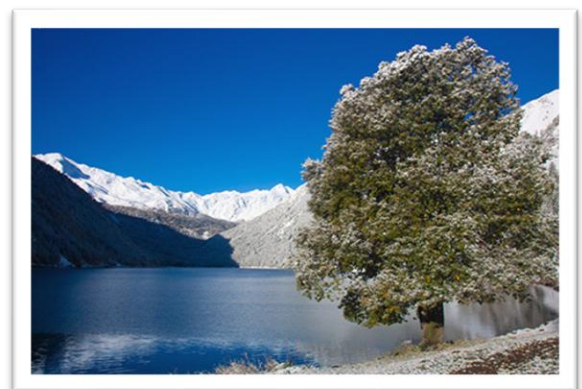
Liebe Gäste

Alle Speisen können Allergene enthalten.
Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei
Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.

Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

***Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall
werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.



Hotel Vernagt
am 17. Februar 2026

Weinempfehlung

Weißwein

Sylvaner

Pacherhof

Der Sylvaner ist ein angenehmer frischer Weißwein. Die Farbe reicht von hellgelb bis grünlich. Der Geruch ist frisch und fruchtig und erinnert an frisches Heu. Der Geschmack kommt dem der Stachelbeeren und Pfirsiche ähnlich.

€ 36,00

Rotwein

Zweigelt

Marinushof

Farbe leuchtend granatrot, Geschmack nach Kirschen und Waldbeeren, mineralisch, kombiniert mit erdig-weichen und angenehmen Tanninen.

€ 34,00

Qualitätsweine im offenen Ausschank

(je Glas = 1/10)

Weiss

Sauvignon € 5,50

Chardonnay € 5,50

Rosé

Rosé € 5,30

Rot

Lagrein € 5,50

Curtis € 5,50

Abend Menu

Bunte Salate vom Buffet



Frisch gepresster Saft | Apfel | Ananas

oder

Spinatcremesüppchen | Sauerrahm | Pinienkerne



Lasagne | Bolognesersauce | Bechamel



Schweinebacke geschmort

Blumenkohl | Wildreis

oder

Bunter Gemüsegrillteller | Taleggio-Käse



Tiramisù | Kaffee | Mascarpone

oder

Obstsalat | Läuterzucker | Fior di Latte Eis

Kindermenu

Bunte Salate vom Buffet



Lasagne | Bolognesersauce | Bechamel



Schweinebacke geschmort

Blumenkohl | Wildreis



Tiramisù | Kaffee | Mascarpone

oder

Obstsalat | Läuterzucker | Fior di Latte Eis

Familie Weithaler - Gruber

und Team wünschen

Guten Appetit