



Ambiente im Plaza
Kulinarik

*Herzlich willkommen bei uns im
Restaurant
„Ambiente im Plaza“
Unsere Küche bekocht Sie
Montag - Sonntag
Von 11:30 - 14:00 & 17:00 - 22:00*

*Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie unsere kulinarischen
Köstlichkeiten.*

*In unserer Küche werden alle Gerichte frisch zubereitet.
Zu vielen unserer Gerichte verwenden wir unsere hauseigenen
Gewürzmischungen, Salze, Pfeffer, Essige, Öle und Liköre.
Unsere Köstlichkeiten können Sie gerne in unserer Bottega
verkosten.*

*Verbringen Sie ganz ohne Stress eine
schöne Zeit bei uns!
Gerne organisieren wir auch Ihre Events wie z.B.
Hochzeiten, Firmungen, Weihnachtsfeiern,
Geburtstage etc.*

Antipasti & Vorspeisen



Antipasti Teller klein / groß für zwei Personen € 14,90 / 25,90
Prosciutto Crudo, Salami, Oliven, Schafskäse, Mozzarella, dreierlei Aufstrich, eingelegte Zucchini, geräucherter Wildlachs, Rucola, Melone, Artischocken, Baguette geschnitten.

Bruschetta € 5,90 / 9,80
Drei oder Sechs (XL) kleine getoastete Weißbrötchen mit Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum, hauseigenem Basilikum-Öl und hauseigener Gewürzmischung.

Lachs Trüffel Bruschetta € 9,50 / 16,90
Drei oder Sechs (XL) kleine getoastete Weißbrötchen mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Wildlachs, Trüffel Carpaccio und Bruschetta-St. Tropez, Dip.

Gambas vom Grill € 19,90
5 Stück Garnelen vom Grill mit mediterranen Salat, Baguette und hausgemachten Dip.

Salate



<i>Kleiner gemischter Salat</i>	€	4,90
<i>Blattsalat der Saison mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven.</i>		
<i>Großer gemischter Salat</i>	€	8,90
<i>Blattsalat der Saison mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven.</i>		
<i>Prosciutto Crudo mit Melone</i>	€	12,90
<i>Prosciutto Crudo auf Honigmelone, Rucola, Parmesan</i>		
<i>Ananas Carpaccio</i>	€	13,90
<i>Gegrillte Ananas, Prosciutto Crudo, Schafskäse, Trauben, Rucola, Tomaten, Parmesan.</i>		
<i>Caprese</i>	€	12,90
<i>Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Tomaten Essig und Basilikum Öl.</i>		
<i>Mediterrane Hausplatte</i>	€	13,80
<i>Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan, Mozzarella, Tomaten, Oliven, Parmesan, Baguette geschnitten.</i>		
<i>Griechischer Bauernsalat</i>	€	13,90
<i>Blattsalat der Saison mit Gurken, Oliven, Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten, Paprika.</i>		
<i>Schnitzelsalat</i>	€	14,80
<i>Schnitzel vom Schwein mit Blattsalat der Saison, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven.</i>		
<i>Thunfischsalat</i>	€	13,90
<i>Blattsalat der Saison mit Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven.</i>		

Tarte Flambee

*Abb. Bild rechts.
Tarte Marseille*



<i>Traditionale</i>	€	12,90
<i>Tomaten, Käse, Speck, Zwiebel</i>		
<i>Marseille</i>	€	14,90
<i>Prosciutto Crudo, Mozzarella, Tomaten, Rucola, Parmesan</i>		
<i>De Paris</i>	€	15,80
<i>Geräucherter Wildlachs, Parmesan, Tomaten, Rucola überbacken</i>		
<i>Mediterraneo</i>	€	15,80
<i>Hackfleisch, Salami, Zwiebel, Tomaten, Rucola, Parmesan</i>		
<i>Waikiki</i>	€	18,90
<i>Käse, Schinken, Tomaten, Ananas, Rucola, Shrimps</i>		
<i>Tartufo</i>	€	18,90
<i>Prosciutto Crudo, Trüffelpesto, frisch geriebene schwarze Trüffel, Rucola</i>		
<i>Gorgonzola</i>	€	15,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Birne, Rucola</i>		
<i>Funghi</i>	€	16,80
<i>Steinpilze, Eierschwammerl, Mozzarella, Tomaten, Zucchini, Rucola.</i>		
<i>Tarte Madame Louise</i>	€	16,80
<i>Pomodoro, Avocado, Tomaten, Rucola, Schafskäse, Paprika, Oliven, Zucchini.</i>		

Alle unsere Flammkuchen werden nach originalen Rezepten gebacken. Als Grundbasis verwenden wir Sauerrahm, Pomodoro und unsere hauseigenen Gewürzmischungen.

Pizza

Aus dem Steinofen

*Alle Pizzen auch sind
auch klein
erhältlich
abzüglich 1,-€*



*Eine Standard Pizza
ist bei uns ca. 33cm
Durchmesser und (420g).*

Pizzabrot

FrISChe Kräuter, Tomaten, Rucola

€ 7,90

Margherita

Pomodoro, Mozzarella, Oregano

€ 8,90

Pizza Prima Verde

Pomodoro, Mozzarella, Paprika, Zwiebel, Rucola, Tomaten

€ 13,80

Prosciutto e Salami

Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Salami

€ 12,90

Pizza Frutti di Mare

*Pomodoro, Mozzarella, Miesmuscheln, Shrimps,
Garnelen, Oliven, Rucola*

€ 17,80

Rustica

*Pomodoro, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Schafskäse,
Tomaten, Paprika*

€ 14,90

Quattro Formaggi

Pomodoro, vier verschiedene Käsesorten.

€ 14,80

Pizza

Don Camillo € 17,80
Pomodoro, Mozzarella, Pilze, Zucchini, Tomaten, Rucola

Pizza Tartufo € 18,90
Pomodoro, Mozzarella, Trüffelpesto, frisch geriebene schwarze Trüffel, Prosciutto Crudo, Zucchini, hauseigenes Trüffel Öl, Rucola, Parmesan

Tonno € 14,80
Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven

Diavolo € 13,80
Pomodoro, Mozzarella, Salami, scharfe Pfefferoni (scharf)

Hawaií € 13,80
Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas

Cardinale € 13,90
Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven

Pizza Vegetariana € 13,80
Pomodoro, Pilze, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebel, Artischocken, Rucola.

Mozzarella e Basílico € 13,80
Pomodoro, frischer Mozzarella, Tomaten, Basilikum



<i>Salamí</i>	€ 12,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Salamí</i>	
<i>Prosciutto</i>	€ 12,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken</i>	
<i>Con Salmone</i>	€ 15,90
<i>Geräucherter Wildlachs, rote Zwiebel, Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Oliven</i>	
<i>Capricciosa</i>	€ 13,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven.</i>	
<i>Siciliana</i>	€ 13,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Zwiebel.</i>	
<i>Pizza Bolognese</i>	€ 12,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Bolognese-Hackfleisch, Parmesan.</i>	
<i>Hauspizza</i>	€ 15,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Tomaten, Oliven, Rucola, Parmesan</i>	
<i>Mafiosi</i>	€ 14,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Salamí, Zwiebel, Ananas, Ei</i>	



*Abb. Bild rechts.
Hauspizza*

Pasta

*Alle Pasta Gerichte sind auch
in kleinen
Portionen erhältlich,
abzüglich 1,- Euro.*

*Abb. Bild rechts.
Spaghetti Pesto
Basilikum*



Spaghetti Pesto Basilikum € 12,80
*Basilikum Pesto, Walnuss, Knoblauch,
hauseigenes Basilikum Öl, Parmesan*

Penne alla Napolitana € 10,90
*Hausgemachte Prima Verde Sauce, Pomodoro, Mozzarella,
Tomaten, Oliven, Rucola, Andalusia Gewürzmischung.*

Spaghetti alla Bolognese € 12,80
Hackfleisch, Pomodoro, Parmesan

Spaghetti Diavolo (Scharf) € 13,90
*Hackfleisch, Pomodoro, Salami, Rotwein,
Pepperoncini (scharf), Parmesan, hauseigenes Chili Öl,
Diavolo Gewürzmischung*

Penne Lombardi € 14,80
*Gorgonzola, Birne, Weißwein, Walnüsse, Rucola,
Quattro Formaggi Gewürzmischung*

Penne Salmone € 15,80
*Lachs, Pomodoro, Sahne, Weißwein, Tomaten, Rucola,
St. Tropez Gewürzmischung*

Spaghetti Carbonara € 12,80
Sahne, Ei, Speck, Parmesan.

<i>Penne Funghi di Bosco</i>	€	14,80
<i>Gemischte Pilze - Eierschwammerl, Steinpilze, Zucchini, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch in Weißweinfond.</i>		
<i>Pappardelle di Tartufo</i>	€	18,80
<i>Trüffelcreme, frisch geriebene schwarze Trüffel, Weißwein, hauseigenes Trüffel Öl, Tomaten, Parmesan, Rucola</i>		
<i>Spaghetti Gambaretti</i>	€	18,80
<i>Shrimps, Knoblauch, Rucola, Tomaten, Parmesan.</i>		
<i>Spaghetti Frutti di Mare</i>	€	21,90
<i>Miesmuscheln, gemischte Meeresfrüchte, in Weißwein - Pomodoro Fond, Knoblauch, Petersilie.</i>		



Zu allen unseren Gerichten verwenden wir unsere hauseigenen Balsamico Essige, Öle, Salz, Pfeffermischungen, Gewürze und Kräuter.

Österreichische - Internationale Spezialitäten



Suppen

<i>Klare Rindssuppe mit Frittaten</i>	€	4,50
<i>Klare Rindssuppe mit Fleischstrudel</i>	€	4,90
<i>Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Baguette</i>	€	7,90

Hauptgerichte

<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilien Kartoffel, Beilagen Salat</i>	€	24,-
<i>Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes Frites, Beilagen Salat</i>	€	14,80
<i>Hühnerschnitzel mit Pommes Frites und ein Beilagen Salat</i>	€	14,80
<i>Kinder Schnitzel Wiener Art vom Schwein oder Huhn</i>	€	7,90

Gnocchi
aus Kartoffelteig



Gnocchi della casa € 26,90
*Trüffel Carpaccio mit Garnelen, Wolfsbarschfilet in
Trüffel-Steinpilz-Crema, Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan.*

Gnocchi Tartufo - In Trüffelcreme, € 19,80
*Trüffel Carpaccio, frisch geriebene
schwarze Trüffel, hauseigenes Trüffel Öl, Rucola, Parmesan.*

Gnocchi Gorgonzola € 15,80
Gorgonzola, Birne, Walnüsse, Rucola.

Gnocchi all Bolognese € 13,80
Hackfleisch, Pomodoro, Parmesan

Gnocchi de Funghi € 15,90
*Verschiedene Pilze - Steinpilze, Eierschwammerl,
Zucchini, Zwiebel, in Weißwein-Rosmarinsud.*

Pesce
Fisch



Gefüllte Calamari € 21,80
Tintenfische gefüllt mit Beinschinken, Mozzarella, Tomaten, Knoblauch, Petersilie, gegrillte Zucchini, Rucola, hauseigenes Zitronen und Knoblauch Öl.

Calamari Fritti € 18,80
Verschiedene frittierte Tintenfische mit hauseigenem Dip.

Miesmuscheln Santorini € 18,90
Miesmuscheln, Schafskäse in Pomodoro, Rucola, Tomaten.

Spaghetti Frutti di Mare € 21,90
Miesmuscheln, gemischte Meeresfrüchte, in Weißwein Fond, Knoblauch, Petersilie.



Meeresfrüchte vom Grill € 26,90
Muscheln, Garnelen, Scampi, gegrillte Tintenfische, Rucola, Tomaten, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch in Pomodoro-Weißweinsud, Baguette.

Wolfsbarschfilet in Weißweinsauce € 22,80
Gegrilltes Wolfsbarschfilet in Weißweinsauce mit Rosmarin Kartoffeln und Gemüse.

Wolfsbarschfilet mit Trüffel € 24,90
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Trüffelcarpaccio und Rosmarin Kartoffeln.

Desserts

Eis Palatschinken - die Süße Verführung



Eis Palatschinke Grande

€ 12,90

*Schokoeis, Erdbeereis, eine Vielzahl an gemischten
frischen Früchten, Sahne und Schoko Dip.*



Tiramisu

€ 7,90

*Nach original italienischem Rezept,
mit hauseigenem Cafe Espresso Likör.*

Eis Palatschinke Classic

€ 7,90

Vanilleeis, Schokoeis, Sahne, Schoko Dip

**Gerne können Sie zum Schoko Dip unseren Erdbeere Likör,
Schoko Bananen Likör, oder wählen Sie einen anderen Likör Ihrer
Wahl.*

Aufpreis € 1,60 / 1cl.



Eis Palatschínke Heiße Liebe

€ 12,90

*Vanilleeis, Schokoeis, Waldfrüchte, Sahne,
Grappa Heidelbeere Likör 18% vol. Schoko Dip*



Eis Palatschínke Schoko Nuss Banane

€ 9,90

Schokoeis, Bananeneis, Bananen, Nüsse, Sahne, Schoko Dip

Palatschínken mit Marillen Marmelade 1. Stück

€ 4,80

Palatschínken mit Marillen Marmelade 2. Stück

€ 7,90

Palatschínken mit Nutella

1. Stück

€ 4,80

Palatschínken mit Nutella

2. Stück

€ 7,90

Original Italienisches Eis

*Bananenzauber € 8,90
Mit 3 Kugeln Eis, Waffeln,
Sahne und Schoko Dip.*



*Schokobecher € 8,90
Mit 3 Kugeln Eis, Waffeln,
Sahne und Schoko Dip.*



Eisorten:

*Erdbeere Essig, Schokolade, Vanille, Pistazie,
Banane Schokolade, Zitrone.*

*Früchte Hausbecher € 8,90
mit 3 Kugeln Eis, Waffeln
und Schoko Dip*



*Kids Becher € 4,50
mit 1 Kugel Eis, Waffeln
Sahne, Schoko Dip und Smarties*



Vitaminchen frisch gepresst

Orangensaft frisch gepresst 0,3l	€ 4,90
Karottensaft 0,3l	€ 5,50
Multivitaminensaft 0,3l	€ 5,50
Orange, Karottensaft 0,3l	€ 5,50
Frisch gepresste Säfte Gespritzt auf 0,5l / Aufpreis	€ 0,50



Heißgetränke

Ristretto	€ 2,90	Bio Tee	€ 3,80
Espresso	€ 3,20	Verlängerter	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 3,70	Glas Milch 0,2l	€ 1,90
Kleiner Brauner	€ 3,50	Häferlkaffee	€ 4,90
Doppelter Espresso	€ 4,20	Trink Schokolade	€ 4,50
Dop. Esp. Macchiato	€ 4,50	Kännchen Kaffee	€ 6,50
Cappuccino	€ 4,50	Caffe Coretto / Grappa	€ 5,90
Großer Brauner	€ 4,20	Affogato al caffè mit Sahne	€ 5,50
Café Latte	€ 4,50		

Getränke

Aperitif-Essige von „Ambiente am See“ gespritzt mit Soda 0,50l Erdbeere, Birne, Passionsfrucht, Cranberry	€ 4,80
Gasteiner Mineralwasser prickelnd / still 0,33l	€ 3,50
Gasteiner Mineralwasser prickelnd / still 0,75l	€ 4,90
Sodawasser mit Zitrone und Minze 0,33l	€ 2,80
Sodawasser mit Zitrone und Minze 0,5l	€ 3,50
Orangensaft Cappy 0,3l	€ 3,90
Gespritzt auf 0,5l	€ 4,20
Apfelsaft 0,3l pur	€ 3,90
Apfelsaft Gespritzt auf 0,50l	€ 4,20
Holundersaft 0,3l / 0,5l mit Soda	€ 3,90 / € 4,50

<i>Rauch - Pago Säfte 0,2l</i>		
<i>Johannisbeere, Marille, Erdbeere, Mango</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>gespritzt auf 0.50l</i>		<i>€ 4,50</i>
<i>Red Bull 0.25l</i>		<i>€ 4,50</i>
<i>Organics von Red Bull 0,25l</i>		
<i>Purple Berry, Black Orange, Bitter Lemon, Juneberry</i>		
<i>Coca Cola 0.3l / Coca Cola 0.5l</i>		<i>€ 3,90 / € 4,50</i>
<i>Coca Cola Zero 0.3l / Coca Cola Zero 0.5l</i>		<i>€ 3,90 / € 4,50</i>
<i>Almdudler 0.3l / Almdudler 0.5l</i>		<i>€ 3,90 / € 4,50</i>
<i>Sprite 0.3l / Sprite 0.5l</i>		<i>€ 3,90 / € 4,50</i>
<i>Fanta Orange 0.3l / Fanta Orange 0.5l</i>		<i>€ 3,90 / € 4,50</i>
<i>Eistee Pfirsich / Zitrone 0.3l / 0,5l</i>		<i>€ 3,90 / € 4,50</i>



Alkoholische Getränke

<i>Zipfer Bier 0.3l / 0.50l</i>	<i>€ 4,50 / € 4,90</i>
<i>Weihenstephan Weißbier 0.5l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Weihenstephan Weißbier alkoholfrei 0.5l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Gösser Radler 0.3l / 0.50l</i>	<i>€ 4,50 / € 4,90</i>

Aperitif und Digestif

<i>Prosecco 0.1l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Aperol Spritzer 0.25l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Lillet Blanc Spritz 0.25l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Hugo 0.25l</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Chandon Garden Spritz 0,1l</i>	<i>€ 8,90</i>
<i>Summer Secco / Red Bull Juneberry mit Prosecco 0,25l</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Black Orange Secco / Organics von Red Bull</i>	
<i>Black Orange mit Prosecco 0,25l</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Purple Berry Secco / Organics von Red Bull</i>	
<i>Purple Berry mit Prosecco 0,25l</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Limoncello Spritz / Organics von Red Bull Bitter Lemon,</i>	
<i>Limoncello, Prosecco und Zitrone 0,25l</i>	<i>€ 7,90</i>

<i>Campari Orange</i> 0.25l	4cl / 12cl	€ 6,50
<i>Bacardi Cola</i> 0.25l	2cl / 20cl	€ 6,90
<i>Averna / Ramazotti / Martini</i> 4cl		€ 6,50
<i>Gin Tonic Tanqueray</i>	4cl / 20cl	€ 9,80
<i>Spirituosen</i>		
<i>Liköre / Schnäpse</i>	2cl / 4cl	€ 3,50 / € 4,80
<i>Eine erlesene Auswahl an Likören und Schnäpsen finden Sie in unserem Shop.</i>		

Prosecco

<i>Prosecco</i> 0.1l		€ 4,50
<i>Prosecco</i>		
<i>San Simone, Perlae Naonis - Millesimato brut Gold</i> , 0,75 l		€ 29,-
<i>Prosecco San Simone, Perlae Naonis -</i>		
<i>Prosecco "Gold" DOC Brut</i> 0,75l		€ 45,-
<i>BOTTEGA Herkunft: Venetien, Valdobbiadene (TV)</i>		
<i>Prosecco "Rose" DOC Brut</i> 0,75l		€ 45,-
<i>BOTTEGA Herkunft: Venetien, Valdobbiadene (TV)</i>		

Champagner by Moët & Chandon

<i>Chandon Garden Spritz</i> 0,1l		€ 8,90
<i>Chandon Garden Spritz Flasche</i> 0,75l		€ 59,-
<i>Moët & Chandon Brut Imperial Flasche</i> 0,75l		€ 149,-
<i>Moët & Chandon Brut Rosé Impérial Flasche</i> 0,75l		€ 169,-
<i>Moët & Chandon Ice Impérial Flasche</i> 0,75l		€ 169,-

Weine

Weißwein, Grüner Veltliner/Gerhard Kolkmann, Wagram
1/8l / 1/4l / 1/2l / 1L € 4,80 / € 7,90 / € 16,- / € 26,-

Adamo Costa Dell'Ade, Sauvignon Blanc / Bio Weißwein/ Italien
1/8l / 1/4l / 1/2l / 0,75l € 4,80 / € 7,90 / € 16,- / € 29,-

Adamo Perciata, Nero D'Avolo / Bio Rotwein / Italien
1/8l / 1/4l / 1/2l / 0,75l € 4,80 / € 7,90 / € 16,- / € 29,-

Adamo Biastra, Grillo / Bio Weißwein / Italien
1/8l / 1/4l / 1/2l / 0,75l € 4,80 / € 7,90 / € 16,- / € 29,-

Lugana / Otella, Peschiera del Garda, Italien
1/8l / 1/4l / 1/2l / Flasche 0,75l € 4,80 / € 7,90 / € 16,- / € 29,-

Rotwein, Zweigelt /Philipp Grassl, Carnuntum
1/8l / 1/4l / 1/2l / 1L € 4,80 / € 7,90 / € 16,- / € 27,-

Chianti / Ricasoli, Gaiole in Chianti, Italien
1/8l / 1/4l / 1/2l / Flasche 0,75l € 4,90 / € 7,90 / € 16,- / € 29,-

Bio Rose Cotes de Provence Corail / Frankreich
1/8l / 1/4l / 1/2l / Flasche 0,75l € 4,50 / € 7,90 / € 15,- / € 28,-

Spitzer weiß / rot 1/4l € 4,50
Sommerspritzer 0.5l € 4,90



Ebenfalls zu erwähnen ist auch unser Großhandel Meine Feinkost GmbH.

Dieser ist spezialisiert auf Essige, Öle, Liköre, Spirituosen, Gewürze, Gewürzmischungen sowie Gewürzzubereitungen. Das besondere hierbei ist, dass wir alles mit Ihrem Logo gestalten. Mehrere Informationen finden Sie auf unserer Homepage Meinefeinkost.com / Social Media @meinefeinkost



Ebenfalls sehr gefragt!

Das „Ambiente am See“ am Attersee.

*Im Ambiente am See kennt Genuss keine Grenzen. In der Sommersaison wirst du mit südländischen Spezialitäten verwöhnt, ganzjährig kannst du im Onlineshop hauseigene Essige, Öle, Gewürze, Liköre und Schnäpse bestellen. Besonders beliebt sind auch ganze Genuss-Sets als Geschenk für jeglichen Anlass. Zurück zum Restaurant: Klein, aber fein ist der Innenbereich. Der Gastgarten besticht jedoch mit vielen Sitzplätzen und verspielten, floralen Details, welche den Restaurantbesuch besonders gemütlich machen. Die Philosophie zieht sich durch, von frischen Lebensmitteln hin zu einer Atmosphäre fernab von Stress und Beruf. Im Ambiente am See soll der Gast „kulinarisch entschleunigen“.
Lass dir als Dessert das Tiramisu nicht entgehen.*