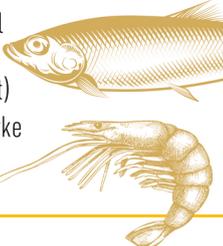
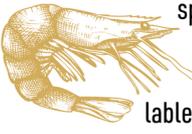
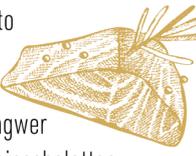


	COCKTAIL	MENU HIGHLIGHTS	LIVE COOKING
<p><b>22. FEBRUAR</b> brunch saison opening <b>heringsschmaus gala brunch</b> <i>gourmet heringsschmausbuffet im theatersaal</i></p>	kir royal	 <p>krustentierschaumsuppe und garnelenbitok jakobsmuschel mit erbsen und spargel thunfisch im currycrepe mango, avocado (sprossen/kresse-salat) forellen-ceviche, avocado, jalapeno, gurke legendary BBQ grill surf &amp; turf</p>	 <p>heilbutt im ganzen aus dem ofen</p>
<p><b>15. MÄRZ</b> <b>frühlings asia brunch</b> <i>eine kulinarische reise nach asien</i></p>	mango mojito	 <p>kichererbsensuppe mit koriander-limettenöl „alpen sushi“ japanische pancakes mit rindfleisch seeteufel mit pak choi, asia-röstgemüse und jasminreis melanzani, miso, bonito</p>	 <p>kabeljau „asia-style“ im backpapier sesamreis sprossen</p>
<p><b>12. APRIL</b> <b>istrien brunch</b> <i>adria köstlichkeiten</i></p>	blue ocean cocktail	 <p>artischockencremesuppe, mandeln melanzani-zucchinirollchen mit kirschtomaten-rucola-salat alpenadria-risotto-branzino und schmorgemüse gnocchi mit ziegenkäse und trüffel fregola sarda mit salsiccia und geschmortem pulpo</p>	 <p>calamari fritti zitronen olivenöl knoblauch rosmarin</p>
<p><b>10. MAI</b> <b>muttertags-brunch</b> <i>eine lukullische liebeserklärung</i></p>	erdbeer daiquiri	 <p>spargelcremesuppe und frühlingskräuterpesto kaltes parfait vom ratatouille gemüse mit garnele, pesto und grissini lable rouge lachs mit salatherzen, kohlrabi und ingwer kalbsbackerl mit grünem spargel, rahmpolenta und rotweinschalotten gebratene garnelen im artischocken-oliven-kirschtomaten-eintopf</p>	 <p>gefülltes maishendl morcheln kohlrabi</p>
<p><b>20. SEPTEMBER</b> <b>herbst brunch &amp; vegan specials</b> <i>ein köstlicher erntedankreigen</i></p>	apfel karamell martini	 <p>steinpilzcremesuppe mit gartenkresse und erdäpfelstroh wildsulz mit kernölvinaigrette und kürbisgemüse auf kernölpesto mit honig und nüssen cannelloni von der ente mit maroni, sellerie und schalotten stundenei auf getrüffeltem spinat mit erdäpfelschaum maroni und gnocchi mit wildsugo, trauben, nüssen, pilzen, verjus</p>	 <p>pasta aus dem grana padano-laib herbsttrüffel</p>
<p><b>11. OKTOBER</b> <b>wild wasser wiese</b> <i>eine kulinarische symphonie aus österreichs wiesen, wäldern und seen</i></p>	cranberry moscow mule	 <p>räucherfischsuppe und gebackene champignons faschierte laibchen vom hirsch gebratenes butternockerl und petersilienwurzelcreme fischburger und tomaten-zucchini-ragout zander und lauch mit wacholdersauce frischkäse und kümmelschmelze mit pflaumen gefüllter duroc-schweinerücken mit gemüse-linsen und junglauch</p>	 <p>beiried vom almochsen braterdäpfel speckbohnen</p>
<p><b>08. NOVEMBER</b> <b>best of brunch</b> <i>saison finale</i></p>	glasweise wein-selektion	 <p>die beliebtesten gerichte der brunch saison wir freuen uns sehr, sie beim kulinarischen saisonabschluss der brunchsaison 2026 begrüßen zu dürfen!</p>	
<p><b>jeder brunch</b></p>		 <p>mit hausgemachten mehlspeisen desserts, fruchten und schokobrunnen</p>	

# Sunday Brunch 2026

## SUNDAY BRUNCH IM STILVOLLEN AMBIENTE DES HOTEL BÖHLERSTERN

nur 1x im monat, jeweils von 12:00 bis 15:00 uhr

**STANDARD BRUNCH** € 59,- pro person

MÄRZ - NOVEMBER alle speisen am buffet, exklusive getränke

**GOURMET HERINGS-BRUNCH** € 95,- pro person

FEBRUAR alle speisen am buffet, exklusive getränke

**KINDER** € 25,- für kinder von 6 bis 12 jahren / kinder bis 5 jahre sind gäste des hauses

**KULINARIK ANGEBOT** neben den menü highlights bietet das buffet ein grundsortiment an speisen für jeden geschmack: ein reichhaltiges antipasti buffet, suppen, österreichische klassiker, vegetarische speisen, hausgemachte mehlspeisen uvm.



**WEIN ANGEBOT** genießen sie zu jedem brunch unsere vielfältige auswahl an erlesenen weinen, die wir ihnen gerne auch glasweise servieren

**RESERVIERUNG** 03862 20 63 75

eine zeitgerechte tischreservierung sichert ihnen zuverlässig einen platz beim brunch bis 7 tage vor dem brunch ist die stornierung kostenfrei, danach werden 50% des gesamtpreises in rechnung gestellt bei reservierungen ab 6 personen garantie mit kreditkarte (150,- EUR)



### HOTEL BÖHLERSTERN

Friedrich-Böhler-Straße 13 / 8605 Kapfenberg / 0043 3862 206 375

reception@boehlerstern.at / event@boehlerstern.at / www.boehlerstern.at

Facebook: Hotel Böhlerstern Instagram: HR Böhlerstern Twitter: hotel\_boehlerstern

### RESTAURANT BACHSTELZE

0043 3862 207 766 / post@bachstelze.at

Facebook: Restaurant Bachstelze Instagram: bachstelze\_boehlerstern



<https://my.panoroom.at/de/tour/hotel-boehlerstern>  
virtueller rundgang durch das hotel

