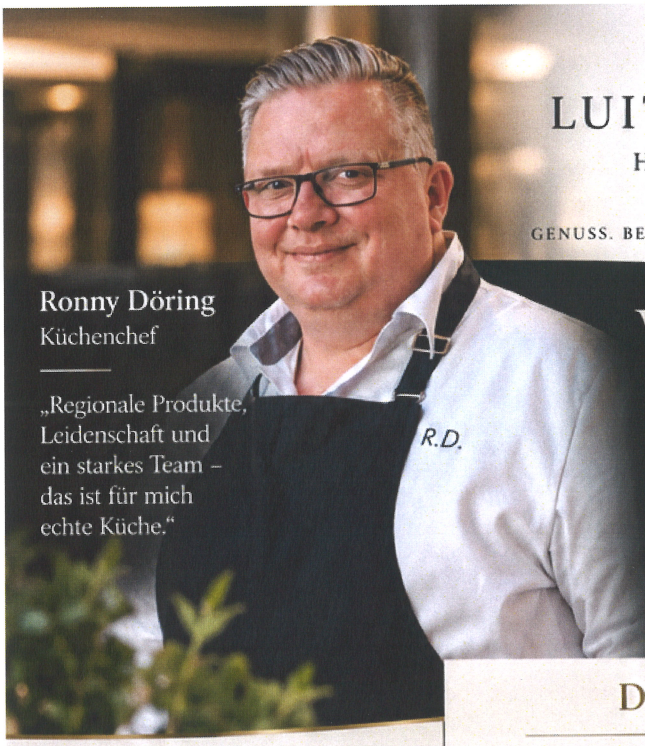
LUITPOLDPARK
HOTEL FÜSSEN
★★★★★
GENUSS. BEGEGNUNG. BESONDERE MOMENTE.

Füssen. Natürlich besonders.



Ronny Döring
Küchenchef

„Regionale Produkte, Leidenschaft und ein starkes Team – das ist für mich echte Küche."

Wo Kulinarik und ein guter Tropfen zu Hause ist.

SEIEN SIE UNSER GAST
AM 14. NOVEMBER.

TOPF
WEINGUT

STRAß IM STRASSERTALE
KAMPTAL · ÖSTERREICH



Das Weingut Topf steht seit Generationen für charaktervolle Weine aus dem Kamptal. In Straß im Straßertale entstehen vor allem Grüner Veltliner und Riesling – geprägt von Herkunft, Handwerk und Leidenschaft.

Weine mit Herkunft und Charakter.

DAS MENÜ

AMUSE-BOUCHE
Ein kleiner Auftakt aus Ronny Dörings Küche

SASHIMI VOM HEIMISCHEN BACHSAIBLING
Ajo Blanco · Yuzu

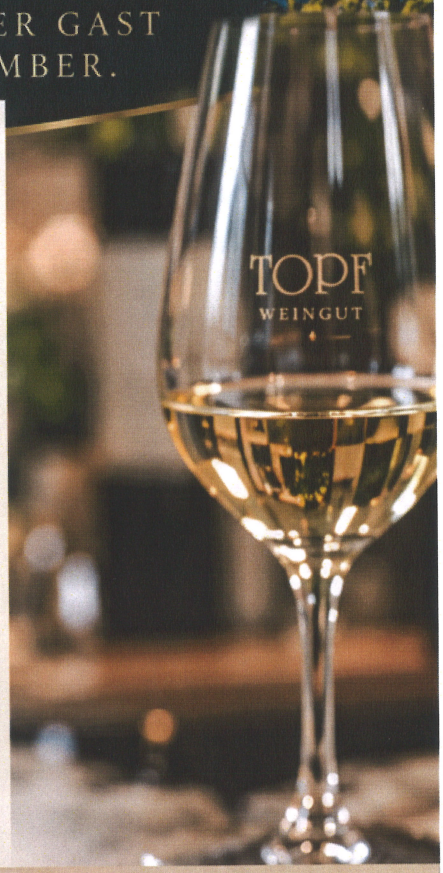
CONSOMMÉ VOM REH
Praline · Blattgold

SANDDORN & ORANGE
begleitet von
Weingut Topf · Große Reserve 2014

SACHERSCHNITTE & MOZARTKUGEL
Wagyu · Pastinake · Möhre

VALRHONA GUANAJA
Kirschwasser · Kirschessig

PETIT FOUR
Ein letzter Gruß aus der Küche





SACHERSCHNITTE & MOZARTKUGEL

Feinstes Wagyu-Filet, gefüllt mit Mango-Chutney, dazu Rindercarpaccio mit Wasabi-Creme, ummantelt von dunklen, knusprigen Bröseln. Eine Hommage an Österreich – neu interpretiert, überraschend und elegant.

SAMSTAG
14. NOVEMBER 2026
BEGINN 11:30 UHR

LUITPOLDPARK HOTEL FÜSSEN
Bahnhofstraße 1–3 · 87629 Füssen

TISCHE MÜSSEN RESERVIERT WERDEN!
Reservierung bei Mauro Saida
Mauro.Saitta@luitpoltpark-hotel.de

MENÜ INKL. WEINPRÄSENTATION
99 €
PRO PERSON

LUITPOLDPARK
HOTEL FÜSSEN
★★★★★

KULINARIK TRIFFT WEINKULTUR.

EIN MITTAG FÜR GENIESSER.