



circus circus restaurant

Menu

Mittwoch | Freitag | Samstag

19.00 - 22.30 Uhr

€ 69,00 p,P
(Kinder 8-13 J. € 35,00)

Internationales Dinner Buffet

Mittwoch

Vorspeisen & Salate

Frittierte Kochbananen mit Mojo
Vegetarische California Roll mit Avocado | Gurke und Frischkäse
Karibische Ceviche mit Garnelen
Süßkartoffelpüree | Kokos und Limettensalsa
Salatvariationen mit verschiedenen Toppings

Hauptspeisen

Kubanisches Huhn mit Honigmarinade

Flaming Wok mit Huhn | Glasnudeln | Tofu und Räuchertofu | Wokgemüse | Pak-Choi |
Süß-Sauersauce | geröstete Erdnüsse | Koriander | Sprossen

Gekochtes Rind mit Paprika | Oliven und Kapern
Rote Bohnen mit Reis
Frittierte Süßkartoffeln
Zanderfilet mit Kokosmilch

Vegetarische kubanische Paella
Frittierte Empanadas mit Rind und | oder mit Gemüse
Gebratene Yuca mit Limette und Mojo

Dessert

Milchpudding mit frischen Beeren
Pastel de nata
Mandelbiskuit | Passionsfrucht und Himbeere
Haselnuss | Schokolade und Sauerkirsche

Internationales Dinner Buffet vegetarisch

Vorspeisen & Salate

Frittierte Kochbananen mit Mojo
Vegetarische California Roll mit Avocado | Gurke und Frischkäse
Süßkartoffelpüree | Kokos und Limettensalsa

Nudelsalat | Kohlrabisalat | Apfel | Ruccola und Walnuss
Griechischer Salat | Kartoffelsalat
Rohkost | Tomaten | Karotten | Gurken
Blattsalat | Rucola

Toppings: Croutons | Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne | Nüsse | gehacktes Ei

Hauptspeisen

Flaming Wok vegan oder vegetarisch | Glasnudeln | Tofu und Räuchertofu | Wokgemüse |
Pak-Choi | Süß-Sauersauce |
geröstete Erdnüsse | Koriander | Sprossen

Rote Bohnen mit Reis
Frittierte Süßkartoffeln
Vegetarische kubanische Paella
Frittierte Empanadas mit Gemüse
Gebratene Yuca mit Limette und Mojo

Dessert

Milchpudding mit frischen Beeren
Pastel de nata
Mandelbiskuit | Passionsfrucht und Himbeere
Haselnuss | Schokolade und Sauerkirsche



Showküche &
cicus circus



Showküche



Terrasse



Showküche



Showküche



Showküche &
cicus circus



Terrasse



Showküche



Showküche

Internationales Dinner Buffet

Freitag

Vorspeisen & Salate

Balfego Thunfisch | Olive | Jalapeno und Joghurt
Thai Beef Salat mit grüner Papaya
Sauerkraut | Stundenei und Buttermilchschaum
Stracchiarella | Feige | alter Aceto und Rosmarin
Salatvariationen mit verschiedenen Toppings

Hauptspeisen

Rinderrücken Steak vom Alpen Rind
Kotelette vom Hofkultur-Schwein
Maishendlbrust | Käsekrainer
Grillgemüsespieße | gegrillter grüner Spargel
gegrillte Polenta | Caponata
Sauerrahm-Kräuterdip | Tsatsiki | BBQ Sauce | Cocktailsauce
Kräuterbaguette

Flaming Wok mit Huhn | Glasnudeln | Tofu und Räuchertofu | Wokgemüse | Pak-Choi |
Süß-Sauersauce | geröstete Erdnüsse | Koriander | Sprossen

Salzkammergut Lachsforelle mit Kohlrabi und Eierschwammerl
Miso-Karfiol mit Salzzitrone

Pasta aus dem Parmesanlaib mit grünem Spargel
Ofenkartoffel- und Süßkartoffelstation mit Crème-fraîche | Speck
| Räucherlachs | Shrimps | veganem Chili
Perlhuhnbrust mit Sellerie und Treviso

Dessert

Topfenaufbau mit Hollerkoch
Himbeeren | Labneh und Bircher crumble
Kaffee-Crème brûlée
Schokoladentart mit Heidelbeeren

Internationales Dinner Buffet vegetarisch

Vorspeisen & Salate

Sauerkraut | Stundenei und Buttermilchschaum
Stracchiarella | Feige | alter Aceto und Rosmarin

Nudelsalat | Kohlrabisalat | Apfel | Ruccola und Walnuss
Griechischer Salat | Kartoffelsalat
Rohkost | Tomaten | Karotten | Gurken
Blattsalat | Rucola
Toppings: Croutons | Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne | Nüsse | gehacktes Ei

Hauptspeisen

Grillgemüsespieße | gegrillter grüner Spargel
gegrillte Polenta | Caponata
Sauerrahm-Kräuterdip | Tsatsiki | BBQ Sauce | Cocktailsauce
Kräuterbaguette

Flaming Wok vegan oder vegetarisch | Glasnudeln | Tofu und Räuchertofu | Wokgemüse |
Pak-Choi | Süß-Sauersauce | geröstete Erdnüsse | Koriander | Sprossen

Miso-Karfiol mit Salzzitrone

Pasta aus dem Parmesanlaib mit grünem Spargel
Ofenkartoffel- und Süßkartoffelstation mit Crème-fraîche |
veganem Chili

Dessert

Topfenaufbau mit Hollerkoch
Himbeeren | Labneh und Bircher crumble
Kaffee-Crème brûlée
Schokoladentart mit Heidelbeeren



Showküche &
cicus circus



Showküche



Terrasse



Showküche



Showküche



Showküche &
cicus circus



Showküche



Terrasse



Showküche



Showküche

Internationales Dinner Buffet

Samstag

Vorspeisen & Salate

Gebeizte Lachsforelle | rote Rübe | Senf und Fenchel
Rindertatar mit Erdäpfelkäse und Belper Knolle
Avocado | Brokkoli und pflanzlicher Kaviar
Lauchquiche mit Kräuterdip
Radieschen | Schwarzbrot und Senfmayonnaise
Salatvariationen mit verschiedenen Toppings

Hauptspeisen

Rinderrücken Steak vom Alpen Rind
Kotelett vom Hofkultur-Schwein
Maishendlbrust | Käsekrainer
Grillgemüsespieße | gegrillter grüner Spargel
gegrillte Polenta | Caponata
Sauerrahm-Kräuterdip | Tsatsiki | BBQ Sauce | Cocktailsauce
Kräuterbaguette

Flaming Wok mit Huhn | Glasnudeln | Tofu und Räuchertofu | Wokgemüse | Pak-Choi |
Süß-Sauersauce | geröstete Erdnüsse | Koriander | Sprossen

Gefüllter Kürbis brasilianischer Art
mit Garnele | Kokos und Maniok
Pasta aus dem Parmesanlaib mit Sommertrüffel
Artischocken aus dem Marchfeld | junge Bohnen und Paprika
Böhmerwald Zander mit Artischocke | Kapern und Salzzitrone | Petersiliengnocchi
Geschmorte Backerl vom Kleeschwein | Linsen | Curry | Zitronengras

Dessert

Malz-Schokoladenbrownie
Kokosnuss | Marille | Ingwer und Kaffirlimette
Brombeeren | griechisches Joghurt und Zitronenverbene
Gebackene Mäuse mit Vanillesauce
Kleine Auswahl französischer Käse

Internationales Dinner Buffet vegetarisch

Vorspeisen & Salate

Lauchquiche mit Kräuterdip
Erdäpfelkäse mit Schnittlauch und Belper Knolle
Avocado | Brokkoli und pflanzlicher Kaviar
Radieschen | Schwarzbrot und Senfmayonnaise

Nudelsalat | Kohlrabisalat | Apfel | Ruccola und Walnuss
Griechischer Salat | Kartoffelsalat
Rohkost | Tomaten | Karotten | Gurken
Blattsalat | Rucola

Toppings: Croutons | Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne | Nüsse | gehacktes Ei

Hauptspeisen

Grillgemüsespieße
gegrillter grüner Spargel
gegrillte Polenta | Caponata
Sauerrahm-Kräuterdip | Tsatsiki | BBQ Sauce | Cocktailsauce
Kräuterbaguette

Flaming Wok vegan oder vegetarisch | Glasnudeln | Tofu und Räuchertofu | Wokgemüse |
Pak-Choi | Süß-Sauersauce | geröstete Erdnüsse | Koriander | Sprossen

Gefüllter Kürbis brasilianischer Art
mit Kokos | Maniok und grüne Bohnen
Pasta aus dem Parmesanlaib mit Sommertrüffel
Artischocken aus dem Marchfeld | junge Bohnen und Paprika

Dessert

Malz-Schokoladenbrownie
Kokosnuss | Marille | Ingwer und Kaffirlimette
Brombeeren | griechisches Joghurt und Zitronenverbene
Gebackene Mäuse mit Vanillesauce
Kleine Auswahl französischer Käse



Showküche &
cicus circus



Showküche



Terrasse



Showküche



Showküche



Showküche &
cicus circus



Showküche



Terrasse



Showküche



Showküche