

MENÜVORSCHLÄGE

*Gerne bereiten wir Ihnen ein Menü
ab einer Personenanzahl von 15 Personen zu*



Rindsbouillon mit Steinpilzbonbons

*Putenroulade mit Frischkäsefüllung
an Zucchinitagliatelle und Cherrytomatenragout*

*Orangencreme an duftender Vanillesauce
€ 26,-*



Kartoffel- Kresse- Süppchen mit Pecorinocroustons

*Gegrillte Hähnchenbrust mit Broccolifüllung
an Currysauce und Reismosaik*

*Capuccinomousse an eingemachten Kirschen
und Sesam- Kaffee- Hippen
€ 26,-*



Möhrencremesuppe mit Cranberries

*Rosa gebratene Schweinefilet in Blätterteig
an Austernpilzsauce mit Sellerie-Erdäpfel-Püree*

*Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
mit Schokogitter und Minze
€ 26,-*

Pastinakencremesuppe

*Saftiges Hühnerbrüstchen in Avocado- Sesamhaube
mit glacierten Zuckerschoten und Soja- Honigglace*

*Dessertvariation von Mandelauf und Joghurtmousse
an Fruchtsauce*

€ 27,-



Kürbiscremesuppe mit Mozzarella und Pilzen

*Gebratene Entenbrust an Zitrusfrüchten
mit Orangenpolenta und Cranberrysauce*

*Birnen – Strudelsäckchen an Zimtsauce
und Brombeer – Pistazienstreifen*

€ 29,-



*Mozzarella- Türmchen mit Paradeiserpesto,
Rucolablättern und knusprigen Schloßbroccrostini*

Süppchen von der Wildente mit Steinpilzstrudel

*Hühnerfilet in Parmesan- Sherryfarce
an Gemüsebouquet mit Erdäpfelnudeln und Rosmarinjus*

Amaretti- Zimt – Parfait mit Kirschen und Cassis- Likör

€ 31,-



*Avocadotatar mit gebratenen Garnelen
und pikanten Aprikosen – Schalotten Chutney*

Lauch – Rahm – Suppe mit Entenbruststreifen

*Mediterrane Picatta vom Kalb mit Limettenspaghettini
und Kirschparadeiser- Basilikumragout*

*Glacierte Schupfnudeln in Mandelsauce
mit Vanilleeis und Himbeermark*

€ 38,-

*Kräuter- Waffeln belegt mit Ziegenkäse,
Cocktailtomaten und Himbeer- Vinaigrette*

* * *

*Wiringschaumsuppe
mit gebratenem Zander und Limonenzwiebel*

* * * *

*Rindersteak mit Mozzarella–Kartoffeln und
Broccoliröschen, an cremiger Basilikumsauce*

* * *

*Topfennockerl im Kürbiskernmantel
an Sauerkirschenragout*

€ 39,-



*Prosciutto mit karamellisierten Birnen,
Rucolablätter und reduziertem Balsamico*

* * *

*Kürbiscremsuppe mit gebratenen Hirschrücken
und Karottenstroh*

* * *

*Tournedos von Rind an Pfeffersauce
mit Blunzenkipferltorte und glacierten Cocktailtomaten*

* * *

*Kokosbuttermilch-Mousse mit Honigschaun
und frischen Früchten*

€ 39,-



*Tomatencapuccino mit gebackenem Ratatouilleknödel
und Pfeffergrissini*

* * *

Kürbispalatschinken- Päckchen in leichter Käsesauce

* * *

*Kalbsrückentranchen an Gemüsestiften mit
Rucola-Topinamburpüree und weißem Speckschaum*

* * *

*Apfelcreme mit karamellisierten Strudelteigblättern
und Preiselbeerbirne*

€ 38,-



*Tatar von Lachs und Dorade an Gurkenkrone
mit Limetten-Dill-Senfmarinade und Lachskaviar*
* * *

Knoblauchsuppe mit gebackenen Laugenknödel
* * *

*Kalbrückenmedaillons an Rosmarinjus mit
Palffyknödel und Karotten-Bohnestiften*
* * *

*Lebkuchenparfait an Mandarinen Carpaccio
und Schokosauce*
€ 39,-



*Knuspertürmchen mit Reiscrackern, Limettencreme
und Wildlachscheiben verfeinert mit Kaviar
und kleinem Salatbouquet*
* * *

Pastinakencremesuppe
* * *

*Wildschweinsteak in fruchtiger Pilz-Hagebutten-Soße
mit Rotkohl und Salzkartoffeln*
* * *

*Mandelbirne mit Schokoladen-Vanillesauce
an Nussbiskuit und frischen Früchten*
€ 38,-



*Rucola-Parmesan-Salat
mit gebratenem Ziegenkäse, in knusprigem Speckmantel*
* * *

Kürbisapfelweinsuppe mit gebratenen Apfelscheiben
* * *

*Hirschrückensteak in Olivenkruste an Portweinjus
mit Kohlgemüse, hausgemachten Krokettten
und Kümmelkrokant*
* * *

*Variation von Lebkuchenaufbau und
Joghurtmousse an Orangenragout*
€ 39,-



*Vitello Tonnato mit Oliven, Kresse, Eierscheiben
und Kapernbeeren in Thunfisch-Sardellensauce*

* * *

Sellerie-Apfel-Suppe mit Curry

* * *

*Heilbutt-Saltimbocca an hausgemachter Pepperonata
mit Linguini und Zitronenschaum*

* * *

*Griesknödel in Zimt-Bröselmantel
an Kirschragout*

€ 38,-



*Selbstverständlich sind alle Menüs auch mit 2 oder 3 Gängen möglich.
Gerne können Sie sich auch aus unseren traditionellen Gerichten
ein Menü zusammenstellen:*

*Bouillon mit Fritatten
Bouillon mit Leberknödel
Bouillon mit Grießnockerl
Diverse Salate*

*Wiener Zwiebelrostbraten
mit goldbraunen Rösti und grünen Bohnen*

*Saftiger Jungschweinebraten an feinem Gartenkräuterjus
dazu hausgemachte Eierspätzle und Bohnenröllchen mit Speck*

*Rosa gebratene Kalbsschulter
dazu Rahmkohl und Rosmarinkartoffeln*

*Tafelspitz vom Ländle Alprind
an Vorarlberger Röstkartoffeln
mit Cremespinat und Apfelkren*

*Kalbsrahmgulasch
dazu hausgemachte Butterspätzle*

*Topfenpalatschinken
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
Warmer Apfelstrudel
Diverse Eisbecher
3 Gang Menü von € 23,- bis € 28,-*

