

Unsere Menüvorschläge für Ihre Feierlichkeiten

Wählen Sie auf Vorbestellung eines der Menüs aus. Gerne können wir einzelne Komponenten auch tauschen und ergänzen. Sprechen Sie einfach mit uns!

Menü I

Wintersalate in Kartoffeldressing mit
Austernpilzen, Speck und Croutons

Wildkraftbrühe mit kleinen Ravioli und Apfelperlen

Kalbsschnitzel mit Salbei, Bergkäse und Rohschinken gefüllt auf
Portweinjus mit Schwarzwurzeln in Rahm und Bauernbrot-Knödelscheiben
oder

Piccata vom Zanderfilet im Parmesan-Kräuterei-Mantel gebraten auf
Tomatenragout mit Pesto-Nudeln

Karamellisierter Pfannkuchen mit heißen Zwetschgen
und einer Kugel Walnusseis

4 Gang Menü 34,50 €

3 Gang Menü 29,50 € (Vorsp.-Haupt-Dessert)

28,00 € (Suppe-Haupt-Dessert)

Menü II

Feldsalat mit Karotte und Roter Bete in Granatapfel-Vinaigrette
mit Südtiroler Landschinken und gebratenem Ziegenkäse

Champignonkraftbrühe mit Topfenockerl

„Wilderer-Teller“ – Schnitzel von Reh und Hirsch und Fasanenbrust mit
Dattel gefüllt im Speckmantel gebraten auf Lebkuchen-Soße,
dazu Rosenkohl und Haselnuss-Polenta

oder

Gebratene Saiblings-Filets in leichter Meerrettich-Sahne mit
Birnen-Kürbis-Gröstl, dazu Spinat-Parmesan-Nockerl

Bratapfel-Tiramisu mit Spekulatius

4 Gang Menü 36,00 €

3 Gang Menü 31,50 € (Vorsp.-Haupt-Dessert)

28,50 € (Suppe-Haupt-Dessert)

Menü III

Carpaccio vom marinierten Kalbstafelspitz mit
zweierlei Linsensalat

Kürbiscremesuppe mit Kern und Öl

Rinderlendensteak mit Zwiebel-Confit und Entenleber-Parfait auf
Madeira-Soße, dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln
oder

Wolfsbarsch, Lachs und Riesengarnelen mit Paprika, Zucchini, Tomaten
und Oliven in Knoblauch-Kräuter-Butter gebraten auf Safran-Risotto

Honig-Zimt-Eisparfait mit Walnusskrokant

4 Gang Menü 38,50 €

3 Gang Menü 33,50 € (Vorsp.-Haupt-Dessert)

30,00 € (Suppe-Haupt-Dessert)

Menü IV

Antipasti von Wintergemüse mit gebratenen
Jakobsmuscheln

Riesling-Schaumsuppe mit Käsecrouton

Surf and turf – Rinderfilet mit Riesengarnelen in Knoblauchbutter
gebraten mit „Café de Paris Soße“, Blattspinat und Kartoffelgratin
oder

Crépinette vom Rehrücken mit feiner Farce gefüllt im Wirsingblatt auf
Cassis-Soße mit Karotten, Brokkoli-Gemüse und Schüttelbrot-Gnocci

oder

„Pakora“ vom Seeteufel im Kichererbsen-Gewürzteig
gebacken auf Tomaten-Auberginen-Ragout

Weihnachtliches Dessertpotpourri

4 Gang Menü 44,50 €

3 Gang Menü 39,50 € (Vorsp.-Haupt-Dessert)

34,50 € (Suppe-Haupt-Dessert)