

Beispiel Menüs 1

Vitello Tonnato

mit Thunfischsauce, Kapernbeeren und Schmortomaten
oder

Caprese

Tomaten-Mozzarella mit hausgemachten Basilikumpesto
und Balsamico

Pastinaken- Cremesuppe

mit Croutons

oder

Grießnockerlsuppe

mit Gemüsejulienne

Im ganzen gebratenes Schweinefilet

im Speckmantel mit Butterschneitzelle und Brokkoliröschen
auf Pfefferrahmsauce

oder

Filet vom „Loup de Mer“

mit Safranrisotto, Zuckerschoten und Zitronenschaum

Raffaello-Mousse

auf Ananascarpaccio

Beispiel Menüs 2

Gemüsetartare

*mit Schwarzbrotchips und Crème Fraîche
oder*

Rindercarpaccio

mit Parmesan, Rucola und Balsamico

Tomatencremsuppe

*mit Ginjaube
oder*

Sellerie- Consommée

mit hausgemachten Pilzravioli

zerlei vom Kalb (Rücken & Backerl)

*gebraten und geschmort
mit Heurigenkartoffeln, Thymianjus und Karotten
oder*

In Olivenöl pochiertes Heilbuttfilet

mit Erbsencreme mit Holunderfond

Lauwarme Schokoladenterrine

mit Sauerkirschen und Vanilleeis

Beispiel Menüs 3

Marinierter Vogerlsalat
mit gebratenen Pilzen und Croutons
oder

Tafelspitzsülzchen
mit Linsensalat und Kernöl

Rinderbouillon
mit hausgemachten Frittaten
oder

Graukäsesuppe
mit Laugencroutons

Klassischer Schweinsbraten
mit Semmelknödel, Sauerkraut und Natursafterl
oder

Gebratenes Forellenfilet
mit Blattspinat, Frühlingkartoffeln und Sauce Hollandaise

Hausgemachte Moosbeernocken
mit Zitronensorbet

Beispiel Menüs 4

Italienisches Gemüseantipasti

mit Ciabatta

oder

Räucherforellenmousse

mit Salatgurken und Toast

Knoblauchcremesuppe

mit Schwarzbrotcroutons

oder

Rinderbouillon

mit hausgemachten Kaspressknödel

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

mit Rotkraut, Schupfnudeln und Buchenpilze

oder

Gebratenes Lachssteak

mit Feta-Spinat und Petersilkkartoffeln

Crème Brûlée

mit Mangoeis und Himbeeren

Beispiel Menüs 5

Thunfischcarpaccio
mit Sesamvinagrette und Wasabi
oder

Roastbeef „old school“
Sauce Cumberland und Brot

Paprikaschaumsüppchen
mit Kräutercroustini
oder

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsebrot

Gefüllte Maishendlbrust
mit Karotten, Frühlingskartoffeln und Safterl
oder
Gebratenes Steinbuttfilet
mit Trüffel-Kartoffel-Espuma und Romanescorosen

Panna Cotta
mit Erdbeeren

Beispiel Menüs 6

Räucherlachstartare
mit gebratenen Avocados und Brot
oder
Prosciutto
mit Honigmelone und Grisinis

Selleriecremesuppe
mit Selchfleischtascherl
oder
Klassische Leberknödelsuppe

Im ganzen gebratenes Rinderfilet
mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Portweinreduktion
oder
Trio Fisch
(Wels, Zander, Saibling)
mit Ofenkartoffel und Grillgemüse

Gebackene weiße Schokolade
mit Waldbeereis

Beispiel Menüs 7

Gebratene Jakobsmuschel
mit Cous- Cous und Karotten
oder

Gebratenes Hirschcarpaccio
mit Granatapfelvinegraitte und eingelegten Pilzen

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl
oder
Tiroler Speckknödelsuppe

Zwiebelrostbraten
Speckbohnen und Bratkartoffeln
oder
Gebratene Riesengarnelen
mit Zuckerschoten, Sepiarisotto und Safranschaum

Gebackenes Schokomousse
mit Mangosorbet

Beispiel Menüs 8

Hirschrohschinken
mit Löwenzahnsalat und Schwarzbrot

Rosmarin cremesuppe

Hausgemachte Bandnudeln
mit Steinpilzen und Parmesan

Zitronen-Basilikum Sorbet

Rosa gebratene Lammkrone
mit Polentataler und Rahmwirsing

Mohn-Powidl Tascherl
mit Zimt-Zuckerbrösel

Zusammenfassung Vorspeisen

:

Vitello Tonnato

mit Thunfischsauce, Kapernbeeren
und Schmortomaten

Gemüsetartare

mit Schwarzbrotchips und Crème
Fraiche

Marinierter Vogerlsalat

mit gebratenen Pilzen und Croutons

Italienisches Gemüseantipasti

mit Ciabatta

Thunfischcarpaccio

mit Sesamvinagrette und Wasabi

Räucherlachstartare

mit gebratenen Avocados und Brot

Gebratene Jakobsmuschel

mit Cous- Cous und Karotten

Hirschrohschinken

mit Löwenzahnsalat und
Schwarzbrot

Caprese

Tomaten-Mozzarella mit
hausgemachten Basilikumpesto
und Balsamico

Rindercarpaccio

mit Parmesan, Rucola und
Balsamico

Tafelspitzsülzchen

mit Linsensalat und Kernöl

Räucherforellenmousse

mit Salatgurken und Toast

Roastbeef „old school“

Sauce Cumberland und Brot

Prosciutto

mit Honigmelone und Grisinis

Gebratenes Hirschcarpaccio

mit Granatapfelvinegrette und
eingelegten Pilzen

Prosciuttotartare

mit Schwarzbrotchips und Limette

Zusammenfassung Suppen

Pastinaken- Cremesuppe
mit Croutons

Tomatencremsuppe
mit Ginhaube

Rinderbouillon
mit hausgemachten Frittaten

Knoblauchcremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons

Paprikaschaumsüppchen
mit Kräutercroustini

Selleriecremesuppe
mit Selchfleischtascherl

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl

Rosmarincremesuppe

Weißer Petersiliencremesuppe
mit Croutons

Grießnockerlsuppe
mit Gemüsejulienne

Sellerie- Consommée
mit hausgemachten Pilzravioli

Graukäsesuppe
mit Laugencroutons

Rinderbouillon
mit hausgemachten Kaspressknödel

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsebrot

Klassische Leberknödelsuppe

Tiroler Speckknödelsuppe

Karotten- Ingwerschaumsuppe

Thaisuppe
mit Putenspieß und Garnele

Zusammenfassung Hauptspeisen

*Im ganzen gebratenes Schweinefilet
im Speckmantel mit Butterschneidplatte und Brokkoliröschen
auf Pfefferrahmsauce*

*Filet vom „Loup de Mer“
mit Safranrisotto, Zuckerschoten und Zitronenschaum*

*zerlei vom Kalb (Rücken & Backerl)
gebraten und geschmort
mit Heurigenkartoffeln, Thymianjus und Karotten*

*In Olivenöl pochiertes Heilbuttfilet
mit Erbsencreme mit Holunderfond*

*Klassischer Schweinsbraten
mit Semmelknödel, Sauerkraut und Natursafterl*

*Gebratenes Forellenfilet
mit Blattspinat, Frühlingkartoffeln und Sauce Hollandaise*

*Rosa gebratene Barbarieentenbrust
mit Rotkraut, Schupfnudeln und Buchenpilze*

*Gebratenes Lachssteak
mit Feta-Spinat und Petersilkkartoffeln*

Gefüllte Maishendlbrust
mit Karotten, Frühlingskartoffeln und Safterl

Gebratenes Steinbuttfilet
mit Trüffel-Kartoffel-Espuma und Romanescorosen

Im ganzen gebratenes Rinderfilet
mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Portweinreduktion

Trio Fisch
(Wels, Zander, Saibling)
mit Ofenkartoffel und Grillgemüse

Zwiebelrostbraten
Speckbohnen und Bratkartoffeln

Gebratene Riesengarnelen
mit Zuckerschoten, Sepiarisotto und Safranschaum

Gerne können Sie auch aus unserer Speisekarte
ihr passendes Gericht auswählen!

Zusammenfassung Dessert

*Raffaello-Mousse
auf Ananascarpaccio*

*Lauwarme Schokoladenterrine
mit Sauerkirschen und Vanilleeis*

*Hausgemachte Moosbeernocken
mit Zitronensorbet*

*Crème Brûlée
mit Mangoeis und Himbeeren*

*Panna Cotta
mit Erdbeeren*

*Gebackene weiße Schokolade
mit Waldbeereis*

*Gebackenes Schokomousse
mit Mangosorbet*

*Mohn-Powidl Tascherl
mit Zimt-Zuckerbrösel*

Schoko- Chili- Parfait

*Tobleroneparfait
mit Früchten*