

# Menüvorschläge für Veranstaltungen

(ab 10 Gäste als einheitliches Menü buchbar)

## Menü A

Schaumsuppe vom Muskatkürbis  
mit steirischem Kernöl

\*\*\*

Suprême vom Perlhuhn in Pilzrahm  
hausgemachten Schupfnudeln und jungem Gemüse

\*\*\*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

42,- €

## Menü D

Maronenschaumsuppe mit Trüffel

\*\*\*

Duo von Dorade und Gamba  
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

„Crema Catalana légère“  
mit eingelegten Zwetschgen  
und Macadamia-Vanilleeis

44,- €

## Menü G

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

\*\*\*

Essenz von der Strauchtomate  
mit gegrillter Gamba

\*\*\*

Geschmortes Kalbsbäckchen  
mit Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree

\*\*\*

Apfel Crumble mit Zimteis

59,- €

## Menü B

Junge Blattsalat in Orangenvinaigrette  
mit gratiniertem Ziegenkäse

\*\*\*

Brust und Keule von der Ente  
mit Blaukraut und Serviettenknödeln

\*\*\*

Quarkknödel mit Zwetschenkompott und Vanilleeis

45,- €

## Menü E

Feldsalat mit Speck und Croûtons

\*\*\*

Frische deutsche Hafermastgans  
mit Blaukraut, Maronen und Kartoffelklößen  
! Hafermastgans ab dem Martinstag !

\*\*\*

Lebkucheneisparfait  
mit hausgemachten Zwetschgenröster und Crumble

49,-€

## Menü H

Variation vom Hamachi mit Mango Koriandersalsa

\*\*\*

Paprikaschaumsuppe mit Chorizo

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken mit Cranberryjus,  
Rosenkohl und Süßkartoffelpüree

\*\*\*

Mousse au Chocolat  
mit marinierten Orangen und Joghurteis

68,- €

## Menü C

Wildkräutersalate in Balsamicovinaigrette  
mit gebratener Wachtelbrust

\*\*\*

Tranchen vom Kalbsfilet  
mit glacierten Urkarotten und Pastinakenpüree

\*\*\*

Gefüllte Datteln mit Honigeis und Zimtsabayon

48,- €

## Menü F

Schaumsuppe von roten Beten  
mit gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*

Tranchen vom Rehrücken mit Wacholderrahmsauce,  
Wirsing und hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Soufflé von Valrhonasschokolade  
mit Birnen-Ingwerconfit und Orangensorbet

53,- €

## Menü I

Terrine von der Gänsestopfleber  
mit Portweifeigen und Brioche

\*\*\*

Filet vom Atlantiksteinbutt  
auf Orangen Fenchelgemüse

\*\*\*

„Châteaubriand“ vom Weiderind  
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Trio von Sorbets auf frischen Früchten

73,- €