

Menüvorschläge für Veranstaltungen

(ab 10 Gäste als einheitliches Menü buchbar)

Menü A

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit steirischem Kernöl

Suprême vom Perlhuhn mit Pilzrahm,
hausgemachten Schupfnudeln und jungem Gemüse

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

42,-€

Menü B

Maronenschaumsuppe mit Trüffel

Brust und Keule von der Ente
mit Blaukraut und Serviettenknödel

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

45,-€

Menü C

Wildkräutersalate in Balsamicovinaigrette
mit gebratener Wachtelbrust

Tranchen vom Kalbsfilet
mit gegrillten Auberginen, Paprika und Polenta

Mousse au Chocolat
mit marinierten Orangen und Joghrtreis

48,-€

Menü D

Feldsalat mit Speck und Croûtons

Frische Hafermastgans mit Blaukraut,
Schmorapfel und Kartoffelklößen

Lebkucheneisparfait
mit hausgemachten Zwetschgenröster und Crumble

49,-€

Menü E

Schaumsuppe von roten Beten
mit gebratener Jakobsmuschel

Tranchen vom Rehrücken mit Wacholderrahmsauce,
Wirsing und hausgemachten Spätzle

Soufflé von Valrhonaschokolade
mit Birnen-Ingwerconfit und Orangensorbet

53,-€

Menü F

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Essenz von der Strauchtomate
mit gegrilltem Gamba

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Marktgemüse

Apfel Crumble mit Zimteis

59,- €

Menü G

Variation vom Hamachi mit Mango-Koriandersalsa

Paprikaschaumsüppchen mit Chorizo

Rosa gebratener Hirschrücken mit Cranberryjus,
glaciertem Rosenkohl und Süßkartoffelpüree

Gefüllte Datteln mit Vanilleeis und Zimtsabayon

68,-€

Menü H

Terrine von der Gänsestopfleber
mit Portweifeigen und Brioche

Filet vom Atlantiksteinbutt
auf Orangen Fenchelgemüse

„Châteaubriand“ vom Weiderind
mit geschmorten Schalotten,
grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Trio von Sorbets auf frischen Früchten

73,-€

Verbindliche Bekanntgabe der Gästezahl 5 Tage
vor dem Veranstaltungstermin erforderlich
Veranstaltungsrechnungen zahlbar per EC, Überweisung oder in Bar

! Hafermastgans ab dem Martinstag !