



FESTLICHES MENÜ 1

4-GANG MENÜ

Riesengarnele auf schwarzen Kräuterlinsen & Sauce Rouille

Tomaten-Consommé mit Basilikum-Crêpes & Kirschtomaten

Scheiben vom medium gebratenen Rinderrücken
mit Fondant Kartoffeln
dazu saisonales Gemüse

Halbflüssiges Schokotörtchen mit Vanilleeis

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischoption mit an

Diese Menüs sind nicht a la Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl,
3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.



FESTLICHES MENÜ 2

4-GANG MENÜ

Feldsalat mit Kürbiskerndressing dazu Kürbis und Croutons

Kräuterschaumsüppchen mit Räucherlachsstreifen

Irishes Rinderfilet mit Trüffelpüree, saisonales Gemüse und Rotweinjus

Kleines Sacher Törtchen mit Schlagsahne

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischeption mit an

Diese Menüs sind nicht al a Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl, 3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.



FESTLICHES MENÜ 3

4-GANG MENÜ

Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust & Walnuss Knusper

Ochsenschwanz Consommé

Rosa gebratener Rehrücken auf Wacholderjus mit Spitzkohl, Gewürzkirschen und
Serviertenknödel

Nougat Parfait mit Quittenkompott & Mokka-Vanille Sabayon

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischeption mit an

Diese Menüs sind nicht a la Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl,
3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.



„FISCH“ MENÜ 4

4-GANG MENÜ

Sashimi Lachs Tokyo Style

Duo von Garnele & Jakobsmuschel auf Petersilienwurzel-Kräuterpüree und Selleriestroh

Seeteufel auf Krustentierisotto mit Zuckerschoten, Kirschtomaten und Safranschaum

Passionsfruchtsüppchen mit Topfenquarkmousse

Diese Menüs sind nicht a la Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl, 3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.



„ASIATISCHES“ MENÜ 5

4-GANG MENÜ

Rindfleisch Teriyaki Spieß auf Weißkohl-Rettich Salat
und Erdnuss Dip

Zitronengrascurrysüppchen

Rotes Thai Curry mit medium gebratener Entenbrust, dazu Basmatireis und Wok
Gemüse

Kokosnuss Brulee mit Mango Eiscrème

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischoption mit an

Diese Menüs sind nicht a la Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl,
3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.



„ALPENKÜCHE“ MENÜ 6

4-GANG MENÜ

Marinierter Schweinebauch

Pilzrahmsuppe mit Tiroler Spinatnocken

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Bouillonkartoffeln, Wurzelgemüse und Meerrettich

Vanille Brotpudding mit Fruchtkompott (saisonal)

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischeption mit an

Diese Menüs sind nicht al a Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl, 3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.