

## Menüvorschläge für Weihnachten

### 3-Gang Menü

Creemesuppe von der Edelkastanie  
mit karamellisierten Nüssen

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderlendensteak mit Riojasauce, dazu Kartoffel-Kürbisgratin  
und Wurzelgemüse

\*\*\*

Topfenstrudel auf winterlichem Zwetschgenröster

**45 Euro**

### 3-Gang Menü

Süßkartoffel-Limettencremesuppe

\*\*\*

Medaillons vom Kalbsfilet auf Waldpilzrahmsauce mit  
kleinen Pommes Dauphine und glasiertem Romanesco

\*\*\*

Lebkuchenmousse

**52 Euro**

### 3-Gang Menü

Creemesuppe vom Hokkaidokürbis mit Vanille und Chili

\*\*\*

Rosa gebratene Barberie Flugentenbrust mit Orangensauce, Kirschtomaten-  
Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Glühweintiramisu

**35 Euro**

#### 4-Gang Menü

Kraftbrühe mit hausgemachten Kalbsbratnockerl

\*\*\*

Winterlicher Salat mit Balsamicodressing, Granatapfelkerne und sautierten  
Kräutersaitlingen

\*\*\*

Rinderfilet vom Hofgut Schwaige mit Schalotten-Portweinsauce, getrüffeltem  
Kartoffel-Selleriepüree und Gemüsekörbchen

\*\*\*

Zimt-Panna Cotta mit Rotweinkirschen

61 Euro

#### 4-Gang Menü

Kräuterrahmsuppe mit Croutons

\*\*\*

Rote Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse-Espuma

\*\*\*

Hirschmedaillons im Speckmantel auf Rotweinsauce mit Zapfenkroketten und  
glasiertem Romanesco

\*\*\*

Lebkuchenstrudel mit Zwetschgenröster

62,50 Euro

Vegetarischer Gang zum Ergänzen des Menüs (falls gewünscht)

Aber bitte nur für ein vegetarisches Gericht entscheiden

Kärntner Spinatknödel auf buntem Gemüseragout mit gehobeltem Parmesan 11,80 €

\*\*\*

Getröffelter Kartoffelstrudel auf rote Beete-Schaum  
an Salatbouquet 11,20 €

\*\*\*

Spinat-Lachslasagne auf Weißweinschaum an Salatgarnitur 12,50 €

\*\*\*

Kürbisravioli in Nussbutter geschwenkt mit Junglauch, Kirschtomaten  
und Parmesan 13,80 €

\*\*\*

Mit Couscous gefüllte Paprikaschoten auf geräuchertem Tomaten-Paprikaletscho 10,80

€

\*\*\*

Steinpilzravioli in Rosmarinbutter mit Rucola, Kirschtomaten  
und Parmesan 14,20 €

Fischgerichte zur Ergänzung des Menüs

Bitte nur für ein Fischgericht entscheiden

Zanderfilet auf rahmigem Blattspinat mit Speck-Kartoffelspieß

\*\*\*

Steinbeisser unter einer Kartoffelkruste auf buntem Gemüseragout  
mit Weißweinschaum

\*\*\*

Filet vom Loup de mer auf getröffeltem Kartoffelpüree  
mit glasierten Zuckerschoten und Kirschtomaten

\*\*\*

Doradenfilet auf jungem Blattspinat mit Schwenkkartoffeln  
und Mandelbutter

(Fischpreise sind Tagespreise und können erst vor Veranstaltungsbeginn bekanntgegeben werden)

## Wildgerichte als Alternative für Menühauptgang

Fruchtiges Rehragout in Burgundersauce im Bandnudelnest  
mit Oliven 16,80 €

\*\*\*

Hirschedelgulasch mit Apfelblaukraut und abgebräunten Brezenknödelscheiben  
15,80 €

\*\*\*

¼ Ofenfrische Cherry Valley Ente mit Apfelblaukraut  
und Kartoffelnödel 15,80 €

\*\*\*

Perlhuhnbrüstchen auf geräuchertem Paprikaletscho  
mit gebratenen Polentastreifen 16,80 €

## Vorschläge ganzjährig

Menü 1

Karotten-Ingwercremesuppe

\*\*\*

Schweinefilets in Gorgonzolasauce mit hausgemachte Röstitaler und Blattspinat

\*\*\*

Cocos-Panna Cotta mit Mango-Tonkabohnenkompott

32,- €

## Menü 2

Waldpilzrahmsuppe mit Kräutercroutons

\*\*\*

Medaillons vom Kalbsfilet mit Schalotten-Portweinsauce, Tomaten-  
Bohngemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Das traditionelle Tiramisu

39,- €

## Menü 3

Kraftbrühe mit hausgemachten Kalbsbratnockerl

\*\*\*

Rinderfilet an Pfefferrahmsauce dazu kleine Pommes Dauphine und  
Saisongemüse

\*\*\*

Erdbeertiramisu auf Fruchtspiegel (saisonbedingt)

42,- €

## Menü 4

Cremesuppe von der Edelkastanie (saisonbedingt)

\*\*\*

Rosa gebratene Barberie Flügentenbrust mit Orangensauce,  
glasierten Zuckererbsenschoten und Kartoffelgratin

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Fruchtsauce

36,- €

Menü 5

Gemüsecremesuppe mit Croutons

\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet auf rahmigem Blattspinat mit Speck-Kartoffelspieß

\*\*\*

Topfenpalatschinken auf Aprikosenspiegel (Preis variiert nach Fischangebot)

Menü 6

Zucchinicremesuppe

\*\*\*

Zanderfilet mit Kerbelschaum, glasierten Kirschtomaten und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Waldbeer-Mascarpone mousse  
(Preis variiert nach Fischangebot)

Menü 7

Kraftbrühe mit Kalbsbratnockerl

\*\*\*

Lammkotelettes mit Burgundersauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin

\*\*\*

Mousse au chocolate mit Beerenragout

39,- €

## *Wildgerichte nur von Oktober bis März*

### *Menü 8*

*Creemesuppe von der Topinamburwurzel*

*\*\*\**

*Hirschedelgulasch mit Semmelknödel und Apfelblaukraut*

*\*\*\**

*Scheiterhaufen mit Sauerkirschen*

*32,- €*

### *Menü 9*

*Creemesuppe von der Petersilienwurzel*

*\*\*\**

*Medaillons vom Hirschkalb im Speckmantel mit frischer Waldpilzsauce,  
gebackenen Kartoffelkrusterl und Romanescoröschen*

*\*\*\**

*Panna Cotta mit Beerenragout*

*38,- €*

4-Gang Menü  
60 Euro pro Person

Getrüffelte Selleriesuppe  
mit Parmesanchip

\*\*\*

Rucola oder Feldsalat (je nach Saison) mit Himbeer-  
Balsamicodressing, Parmesan und Granatapfelkernen

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit  
Orangensauce auf bunten Fettuccine

\*\*\*

Mousse au chocolate mit Waldbeerragout



5-Gang Menü für  
65,- Euro pro Person

Cremesuppe von der Petersilienwurzel

\*\*\*

Blattsalate der Saison mit Rotweinfleigen  
und Honig-Senfdressing

\*\*\*

Cassissorbet

\*\*\*

Jungschweinefilet auf Champagnerschaum  
mit getrüffeltem Bandnudeln und glasierten Zuckerschoten

\*\*\*

Gateau au chocolate mit Bourbon-vanilleeis

6-Gang Menü für  
94,- Euro pro Person

Avocado und Birne mit Rucola  
und Ziegenkäse-Espuma

\*\*\*

Cremsuppe von der Petersilienwurzel  
mit Sesam-Blätterteig

\*\*\*

Variation vom frischen Thunfisch  
mit Wasabischaum

\*\*\*

Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

Rosa gebratenes Filet vom Ibericoschwein im Kräutermantel auf Rioja sauce mit  
Süßkartoffelgratin und Speckbohnen

\*\*\*

Cocos-Panna Cotta mit Zwergorangenkompott