

Menüvorschläge für Weihnachten

3-Gang Menü

Crèmesuppe von der Edelkastanie
mit karamellisierten Nüssen

Rosa gebratenes Rinderlendensteak mit Riojasauce, dazu Kartoffel-Kürbisgratin
und winterliches Gemüse

Topfenstudel mit Zwetschgenröster

45 Euro

3-Gang Menü

Süßkartoffel-Kokoscrèmesuppe

Medaillons vom Kalbsfilet auf Waldpilzrahmsauce mit Butterspätzle
und glasiertem Romanesco

Lebkuchenmousse

52 Euro

3-Gang Menü

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Vanille und Chili

1/4 Cherry Valley Ente mit Kartoffelknödel
und Apfelblaukraut

Glühweintiramisu

39 Euro

4-Gang Menü

Kraftbrühe mit hausgemachten Kalbsbratnockerl

Winterlicher Salat mit Balsamicodressing, Granatapfelkerne und sautierten
Kräuterseitlingen

Rinderfilet vom Hofgut Schweige mit Schalotten-Portweinsauce, getrüffeltem
Kartoffel-Selleriepüree und winterlichem Gemüse

Zimt-Panna-Cotta mit Rotweinkirschen

61 Euro

4-Gang Menü

Kräuterrahmsuppe mit Croutons

Rote Beete-Carpaccio mit gegrilltem Ziegenkäse

Hirschbraten auf Rotweinkirschsauce mit Kartoffelknödeln
und Apfelblaukraut

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 €

Getrüffeltes 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 €

Gefüllte Paprikaschote auf Kirschtomatenragout 12,90€

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

Veganes Kichererbsen-Curry mit Basmatireis und buntem Gemüse 12,90€

Fischgerichte zur Ergänzung des Menüs
Bitte nur für ein Fischgericht entscheiden

Zanderfilet mit Saisongemüse und Kräuterkartoffeln (32,00€)

Doraden-Filet auf Rahmspinat mit Schwenkkartoffeln und Mandelbutter (35,00€)

Steinbeißer/Loup de Mer unter einer Kartoffelkruste auf buntem Gemüseragout
mit Weißweinschaum (36,00€)

(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

Menü1

Karotten-Mango-Cremesuppe

Schweinefilets mit Waldpilzrahmsauce und Butterspätzle

Kokos-Panna Cotta mit Mango-Kompott

34 Euro

Menü2

Waldpilzrahmsuppe mit Kräutercroutons

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

Klassisches hausgemachtes Tiramisu

46 Euro

Menü 3

Kraftbrühe mit hausgemachten Kalbsbratnockerl

Rinderfilet mit Olivenkruste, Kartoffelgratin und Saisongemüse

Erdbeertiramisu auf Fruchtspiegel (saisonbedingt)

44 Euro

Menü 4

Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe

Glasierte Maishähnchenbrust mit Chilihonig auf Grillgemüse
und Kartoffeln

Mousse au Chocolat auf Sauerkirschen

39 Euro

Menü 5

Zucchinicremesuppe

Zanderfilet mit Kerbelschaum, glasiertem Gemüse
und Kräuterkartoffeln

Waldbeer-Mascarpone-mousse (Preis variiert nach Fischangebot)

32 Euro

Menü 6

rote Linsensuppe

Orientalisches Lammragout mit Bohnen und Couscous

Gateau au Chocolat mit Bourbon-Vanilleeis

39 Euro

Wildgerichte nur von Oktober bis März

Menü 7

Cremesuppe von der Topinamburwurzel

Hirschedelgulasch mit Semmelknödel und Apfelblaukraut

Scheiterhaufen mit Sauerkirschen

32 Euro

Menü 8

Cremesuppe von der Petersilienwurzel

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

Panna Cotta mit Beerenragout

38 Euro

4-Gang Menü 60 Euro pro Person

Getrübete 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 Chocolat mit Waldbeerragout

5-Gang Menü für 65,- Euro pro Person

Cremesuppe von der Petersilienwurzel

Blattsalate der Saison mit Rotweifeigen und Honig-Senfdressing

Cassisorbet

Jungschweinefilet auf Champagnerschaum mit getrübten Bandnudeln und glasierten Zuckerschoten

Gateau au Chocolat mit Bourbon-Vanilleeis

6-Gang Menü für 94,- Euro pro Person

Avocado und Birne mit Rucola und Ziegenkäse-Espuma

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Sesam-Blätterteig

Variation vom frischen Thunfisch mit Wasabischaum

Passionsfruchtsorbet

t ***

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

Cocos-Panna Cotta mit Zwergorangenkompott

Auswahlmenü Karte

Saisonale Auswahlkarte für Gruppen ab 15 Personen

Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen (Bitte nur zwei Menüs für die ganze Gruppe)

Suppen

Karotten-Mango-Ingwersuppe 4,50 €

Tomaten-Creme-Suppe mit Croutons 4,50€

Curry-Kokossuppe 4,50€

Gemüsesuppe 4,50€

Rote Linsensuppe 4,50€

Vorspeisen

kleiner gemischter Salat mit Hausdressing 4,50€

Salatbouquet mit gebackenem Ziegenkäse 8,90€

Räucherlachs mit Kartoffelplätzchen und Kräuterdip 10,60€

Antipasti: kleiner Vorspeisenteller mit Grillgemüse, Tomaten-Mozzarella, getrocknete Tomaten, Rucola und Parmesan 9,80€

Hauptgang

Schweinekrustenbraten mit Kartoffelknödeln und Krautsalat 13,90€

hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Butterspätzle 16,80€

Maishähnchenbrust glasiert mit Chili-Honig auf Grillgemüse und Kartoffeln 15,90€

Thai-Curry mit Hähnchenbrust, knackigem Gemüse und Basmatireis 15,90€

Zanderfilet mit Saisongemüse und Kräuterkartoffeln 16,80€

vegetarische Gerichte

Kichererbsen-Gemüsecurry mit Basmatireis 12,90€

Kartoffel-Gemüsegratin mit Mozzarella überbacken 10,90€

Gemüselasagne auf fruchtigem Tomatenspiegel 10,90€

Desserts

Panna Cotta mit Fruchtsoße 5,50€

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis 6,50€

Hausgemachtes Tiramisu im Glas 6,50€

Joghurt Mousse mit frischen Früchten 5,90€

Mousse au Chocolat im Glas 6,50€

oder: Dessert aus unserem Kuchenbuffet

Ein Stück Kuchen 3,80€

Ein Stück Torte 4,20€