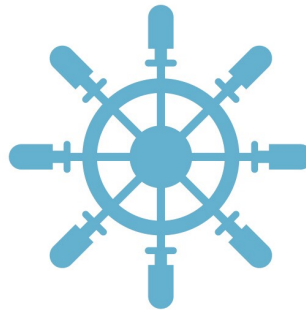


Menübeispiele (Auszug)

Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne weitere Menüvorschläge oder stellen Ihnen einen individuellen Vorschlag zusammen!



Menükarte

Menü 1

Shrimp-Cocktail auf Rucola
mit frisch geröstetem Weißbrot

Medaillons vom Rind auf Rotweinspiegel
dazu servieren wir kanadischen Wildreis

Erdbeerparfait auf Champagnerschaum
garniert mit einem Sträußchen von Johannisbeeren

34,00 €



Menü 2

Komposition von edlen Blattsalaten mit gebratener Poulardenbrust
verfeinert mit Himbeeressig und Walnussöl

Medaillons vom Kalb mit Pflaumen gefüllt
auf einer legierten Safransoße und Kartoffelplätzchen

Vanillepudding garniert mit Rhabarberkompott

31,90 €



Menü 3

Feines Kresse-Süppchen mit gerösteten Kürbiskernen
abgeschmeckt mit Creme Fraiche

Norwegisches Lachssteak auf Blattspinat
in feiner Zitronengrassoße dazu reichen wir
Kartoffelbällchen in Mandelbutter geschwenkt

Mix aus frischen Früchten überzogen mit einer leichten Joghurtsoße

32,90 €

Menükarte

Menü 4

Broccolisuppe oder Champignonsuppe

Rehbraten in Wildrahmsoße mit Pfifferlingen, Spätzle,
Birne mit Preiselbeeren, Salatteller

Obstsalat

25,90 €



Menü 5

französische Zwiebelsuppe

Putensteak mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella gratiniert

Zitronensorbet

21,90 €



Menü 6

Leberspätzlesuppe oder Grießklößchensuppe

gefüllte Kalbsbrust mit Apfelrotkraut und Salzkartoffel

Mousse au Chocolat

20,60 €

Menükarte

Menü 7

Grießklößchensuppe

Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsoße
mit Spätzle und Gemüse

Eistörtchen mit frischem Obst der Saison

18,20 €



Menü 8

Leberspätzlesuppe oder Grießklößchensuppe

Gemischter Braten mit Knödel und Salat

gemischtes Eis mit Sahne

17,30 €



Menü 9

Spanferkelrollbraten in dunkler Biersoße
mit Knödel und Sauerkraut

Apfelkühle

15,50 €

Spargel-Menükarte

Nur auf Vorbestellung in der Spargel-Saison von Mai bis Juni!

Menü A

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
Spargel mit Schinken, Soße Hollandaise und frischen Kartoffeln
Preis pro Person 16,70 €



Menü B

Spargelcremesuppe
Schweinefilet und Spargel
dazu Soße Hollandaise und frische Kartoffeln
Schokosoße mit Vanilleeis und Sahne
Preis pro Person 24,80 €



Menü C

Blattsalate der Saison mit Balsamico Dressing
Bayerische Nockerlsuppe
Spargel auf Schinken mit frischen Kartoffeln und zerlassener Butter
weiße Mousse mit frischen Erdbeeren
Preis pro Person 23,50 €



Menü D

Hochzeitssuppe
verschiedene Filets und frischer Spargel auf Rahmsoße mit Ofenkartoffeln
Eis auf Erdbeersoße
Preis pro Person 25,50 €



Menü E

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl
kleines Kalbsschnitzel paniert mit Spargel
dazu Soße Hollandaise und Petersilienkartoffeln
Mousse schwarz -weiß auf Fruchtspiegel
Preis pro Person 22,80