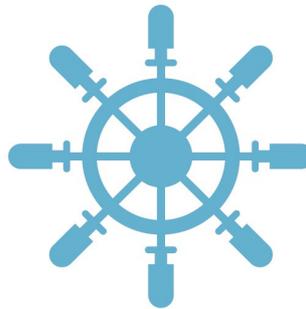


## Menübeispiele (Auszug)

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 Zitronengrasssoße 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**