



## Menüvorschläge 2010/2011

M 1/3

*Tafelspitzbouillon mit Schinkenschöberl  
und frischen Kräutern*

~~~

*Bratenpfanderl -Sankt Emmeram- mit bayerischer Ente,  
Krustenbraten, Kalbshaxe, zweierlei Knödel  
und Apfelblaukraut*

~~~

*Marillen-Topfenknödel mit brauner Bröselbutter,  
Zimt-Zucker und Früchtemark*

€ 29,90

M 2/3

*Kartoffel-Lauchcremesuppe mit  
Creme Fraîche und Croutons*

~~~

*Kross gebratener **Spanferkelrücken** in Dunkelbiersauce  
mit geröstetem Brezenknödel, Speckkrautsalat oder  
kleinem gemischten Salat*

~~~

*Flambierter **Kaiserschmarrn** mit Mandeln,  
Rosinen und Apfelkompott*

€ 31,90

M 3/3

*Gefüllte Röllchen vom **Graved Lachs** mit Frischkäse,  
Orangensauce und Kartoffel-Thymianrösti*

~~~

*Zarte **Kalbslendchen** in mediterranen Kräutern gebraten mit  
Zitronen-Honigsauce, Spinatterrine und Tomatenconfit,  
dazu Süßkartoffelstock*

~~~

*Exotisches **Früchtegratinée** mit Camparischaum,  
Mangosorbet und Minze*

€ 36,90

**M 4/3**

Gebratene Pilze auf **Feld- & Rucolasalat** in Kräuterdressing  
mit Knoblauchcroutons und Speckkrusteln

~~~

**Saltimbocca** vom Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken  
auf getrüffeltem Gemüserisotto, dazu gefüllte Zucchini  
und Parmesan

~~~

**Panna Cotta** mit Vanille, Pfirsichmark  
und frischer Zitronemelisse

**€ 33,90**

**M 5/3**

**Tomaten-Ingwersüppchen** mit Honig  
und gerösteten Pinienkernen

~~~

Rosa gebratenes **Entrecôte** in der Pfefferkruste mit fruchtigem  
Chilichutney, Bohnenbündchen und Kürbisragout,  
dazu Kartoffelplätzchen

~~~

Hausgemachte **Kirsch-Joghurtcreme** mit Pistazien  
und Minzsauce

**€ 32,90**

**M 1/4**

Soufflierte **Tiger Prawns & Jakobsmuscheln** auf  
Zitronengras-Ingwersauce mit Thaispargel

~~~

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit Tomatenwürfeln  
und Cashewnüssen

~~~

Gebratenes **Kalbsfiletmedaillon** auf getrüffeltem Bandnudeln  
mit Schalottenconfit, frischem Thymian und  
gefülltem Mangoldköpfchen

~~~

Weisse **Schokoladen-Feigenterrine** mit Himbeeren  
und Amarulasabayonne

**€ 46,90**

**M 2/4**

**Carpaccio** vom Rinderfilet mit Trüffelmarinade, gehobelten  
Parmesan, gestoßenem Pfeffer und Toskanabrot

~~~

**Petersilienwurzelsuppe** mit Honig und gerösteten Pinienkernen

~~~

Rosa gebratener **Rehrücken** in der Walnusskruste auf Schokoladensauce  
mit Waldbeerconfit, Pilzmousse und Rotweibirne, dazu Brandteigkräpfen

~~~

**Eisparfait** von Kastanien & Zimt mit Vanilleschaum  
und karamellisierten Feigen

**€ 48,90**

**M 3/4**

Gepfeffertes **Kalbsleberparfait** mit Traubenconfit  
und ofenfrischer Brioche

~~~

**Hummercremesuppe** mit Einlage, Cognac und gebackenem Krupuk

~~~

**Satayspießchen** vom südafrikanischen Straußenfilet auf Erdnussauce  
mit gebratenem Gemüsereis, glasierten Okraschoten und Honigfenchel

~~~

Hausgemachtes **Tiramisu-Törtchen** mit  
aufgeschlagener Mandellikörcreme

**€ 43,90**

**M 1/5**

**Loup de Mer & Doradenfilets** im Garnelensud  
mit glasiertem Pernodfenchel und Lauchzwiebeln

~~~

Kräftige **Sellerieessenz** mit Gemüseperlen und Sherry  
unter der Blätterteighaube

~~~

Hausgemachte **Steinpilzravioli** in brauner Rosmarinbutter  
mit Tête de Moine-Locken und Bündnerfleisch

~~~

Gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** auf Kokossauce mit sautierten Kräuter-  
saitlingen, gebackenem Sesamgemüse und Pinienkernreis

~~~

Ofenfrische **Apfeltarte** mit Marzipan, Quittengelee  
und Walnusseis

**€ 53,90**

**M 2/5**

**Seeteufelsülze** mit Gin, Strauchtomaten und  
Limonensauce an Thymianrösti

~~~

**Orangen-Süßkartoffelcremesuppe** mit Honig  
und gerösteten Erdnüssen

~~~

**Wolfsbarschfilet** im Mangoldmantel gedünstet auf Safransauce mit  
Rote Beeteperlen und gebackenem Basmatireis

~~~

**Rinderfilet -Wellington-** mit Steinpilzen und frischen Kräutern  
im Blätterteigmantel, dazu glasiertes Gemüse der Saison  
und Kartoffelstock

~~~

Klassisches **Mousse au Chocolat** mit Haselnüssen  
und eingelegten Rumpflaumen

**€ 56,90**

**M 1/7**

**Edelfischterrine** von Renken & Saiblingen  
mit Zitronenbutter und Apfelconfit

~~~

**Ochsenschwanzsuppe** mit Morchelnockel und  
altem Sherry

~~~

Gratiniertes **Ragoût Fin** vom Kalb in der Blätterteigpastete

~~~

**Sorbet** von der Kaktusfeige mit Veneto Spritz und Minze

~~~

**Hirschrücken** in der Erdnusskruste gebraten mit Trüffel-Portweinsauce,  
sautierten Pilzen und Minigemüse, dazu Brandteigkrapfen

~~~

**Wiener Strudelsäckchen** mit Mascarponefüllung  
und Amarettochaum

~~~

Internationale **Käsespezialitäten** mit Kalamata-Oliven,  
Weinblättern und Baguette

~~~

**Petit Four**

**€ 89,90**

Alternativgerichte für Vegetarier:

V 1/3

*Tomatencremesuppe mit Ingwer  
und Kräutercroutons*

~~~

*Gebackener Tofu in der Sesamkruste auf Zitronenrisotto  
mit gefüllten Zucchini, glasiertem Honigfenchel  
und Parmesan*

~~~

*Hausgemachte **Apfelkücherl** mit Vanilleeis  
und frischen Früchten*

€ 27,90

Weitere vegetarische Menüvorschläge erstellen wir Ihnen gerne auf Anfrage !

Weinvorschläge:

weiß:

***Koonunga Hill, Chardonnay, Australien**  
leuchtendes Grüngelb, frischer Pfirsichduft, cremige Fruchtfülle,  
verspielte Würze, ausgeglichen*

€ 30,--

rot:

***Morellino di Scansano, Bellamarsilia, DOC, Italien**  
dichtes Rubinrot; intensives Aroma von reifen Kirschen und  
Brombeeren; feine vegetabile Noten mit Anklängen von  
Gewürzkräutern; weicher geschmeidiger Körper*

€ 40,--

Anmerkung:

*Oben genannte Menüs sind sowohl preislich als auch technisch machbar auf Bankettbetrieb ausgelegt und werden erst auf Vorbestellung und ab einer Mindestzahl von 10 bis 70 Stück (je nach Veranstaltung) gefertigt. Für diese Einschränkung bitten wir im Interesse unserer Gäste um Verständnis.*

