

Menüvorschläge

2-Gang-Menüs

- Menü 1

Zwiebelsuppe mit Käspresknödel

*Medium gebratene Schweinsmedaillons mit
Tomaten und Walserfrischkäse gratiniert
an Balsamicojus, dazu Kräuter-Kartoffelpüree
und Rübengemüse*

€18,90

- Menü 2

*Sautiertes Maishähnchensyreme an Kräutersauce
serviert auf Rucolarisotto und erlesenem Gemüse*

*Weisses Schokoladenmousse an Fruchtsauce
und Fruchtgarnitur*

€ 19,--

- Menü 3

*Frischkäse im Speckmantel
auf buntem Salatbouquet
und Himbeerdressing*

*Sautierte Rinderfiletstreifen „Stroganoff Art“
serviert mit Tagliatelle und Marktgemüse*

€20,50

3-Gang-Menüs

- Menü 1

Pilzcremesuppe mit Blätterteighaube

*Schweinsroulade mit Blattspinat, Walserkäse
und Paprika gefüllt an Natursoße
serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse*

Weißes Mokkaousse, fein garniert

€23,90

- Menü 2

Kräuterschaumsuppe

*Rehragout mit frischen Trauben, Apfelrotkraut,
Preiselbeeren und hausgemachte Spätzle*

Gießflammerie an Beerensauce

€ 24,90

- Menü 3

*Rose vom Räucherlachs an Dill-Senfsauce
und Toastbrot*

*Zart Rosa gebratene Lamnhuft
mit Ratatouillegemüse gefüllt an Rosmarinsauce
serviert auf Rahmpolenta und hausgemachte Gnocci*

*Gebrannte Caramelcreme
an zweierlei Fruchtsaucen*

€ 28,70

○ Menü 4

*Tafelspitzbouillon
mit dreierlei Einlagen*

*Pochiertes Schweinsfilet an Krenschaum
serviert auf Blattspinat und Sesamkartoffeln*

After Eight Parfait an Vanilleschaum

€ 26,90

○ Menü 5

Kraftbrühe mit Grießnockerl

*gefülltes Hühnerbrüstchen an Sherryrahmsauce,
Mandelbällchen und Gemüsebouquet*

Vanilleeis mit marinierten Waldbeeren

€ 24,90

○ Menü 6

Tomaten-Orangensuppe mit Basilikumobers

*Tranchen von der zart rosa gebratenen Babarienteentbrust
an Sauerkirschensauce
serviert mit Orangerotkraut und hausgemachte Gnocci*

*Mohr im Hemd mit Schokoladensauce
und Obers*

€ 28,70

○ Menü 7

Scheiben vom Prosciutto an Honigmelonenfächer

*Medium gebratenes Entre Cote an Pfefferrahmsoße,
dazu hausgemachte Schupfnudel und Gemüsebouquet*

*Tiramisu
an marinierten Sauerkirschen*

€ 31,50

○ Menü 8

Zweifärbige Paprikacremesuppe

*Tranchen vom zart rosa gebratenen Schweinsfilet „Colbert“
an Natursauce, serviert mit hausgemachten Pommes Williams
und erlesenem Gemüse*

*Hausgemachte Waffeln mit Vanilleeis
und Waldbeerenragout*

€ 26,90

○ Menü 9

Geflügelconsomme mit Kräutergrießnockerln

*Sautierte Kalbsleber an Majoran-Balsamicojus
serviert mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse*

Schoko-Orangen-Eissouffle

€ 25,90

○ Menü 10

Kräftige Bouillon mit hausgemachten Frittaten

*rosa gebratene Scheiben vom Schweinefilet
an Champignonrahmsauce
mit Kräuterspätzle und Apfelrotkraut*

Vanille-Grandmarnier-Creme auf Früchtespiegel

€ 25,90

4-Gang-Menüs

- Menü 1

*Tatar vom Räucherlachs an Dill-Senfsauce
Serviert mit Toastbrot*

*Kräuterschaumsuppe
mit Käsenockerln*

*Medium gebratenes Rinderfiletsteak an Portweinjus
serviert mit Kartoffelstrudel und tourniertem Gemüse*

Schokoladenstrudel an marinierten Sauerkirschen

€ 38,90

- Menü 2

Bunte Salatauswahl vom Buffet

Klare Gemüsebouillon mit Frittatenroulade

*Tranchen vom zart rosa gebratenem Kalbsrücken
an Morchelrahmsauce
serviert mit hausgemachte Kräuter-Schupfnudel
und erlesenem Gemüse*

Joghurt-Erdbeer-Timbale an Pfirsichsauce

€ 37,80