

Menüvorschläge Winter/Weihnachten 2017

Menü I

*Rinderkraftbrühe mit Butter-Grießnockerln und frischen Kräutern
oder*

Karotten-Ingwerrahmsüppchen mit Safranfäden

Tournedo vom Rinderfilet auf Schalottensoße

Speckböhnchen und Kartoffel-Gratin

oder

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Zitronenhollandaise

Rosmarin-Kartoffeln und sautierten Lauchzwiebeln

oder

Kartoffel-Gnocchi in leichter Parmesansauce mit Kirschtomaten & Basilikum

Tonkabohnen-Creme mit marinierten Zwetschgen

Menü II

Zwiebel-Thymian-Süppchen mit Käse-Croutons

oder

Kartoffelsamtsüppchen mit weißem Trüffelöl

Kalbs-Bürgermeisterstück rosa gebraten auf Barolo-Soße

glasiertes Gemüse und Kartoffelnocken

oder

Zandernockerl auf Dillsahne mit Basmatireis & jungem Spinat

oder

Kartoffel-Gemüserösti auf Rahm von frischen Egerlingen

Lauwarmes Bratapfelkompott mit hausgemachtem Vanille- & Haselnuss-Eis

Menü III

Lauchessenz mit Schinkenschöberln

oder

Kürbiscremesüppchen mit –öl & gerösteten Kernen

Dry-Aged Lammfilet mit Kräuterjus

Ratatouille und Gratin-Kartoffeln

oder

*Renken- oder Saiblingsfilet (saisonabhängig) in Salzeibutter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und marinierte Blattsalaten*

oder

Wintergemüse-Lasagne mit Bergkäse überbacken

Kleine Dessertvariation

Menü IV

Kräftige Wurzelbrühe mit Brättnockerl

oder

Topinamburschaumsüppchen mit Zitronengrasöl

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten auf Orangen-Pfeffersoße

Kartoffelplätzchen und Broccoli

oder

Lachsfilet vom Rost auf Rieslingsahne mit buntem Reis und jungen Gemüsen

oder

Gemüsepalatschinken mit Butterkartoffeln

Lebkuchen-Parfait auf Zimtschaum

Menü V

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

oder

Renkenrahmsüppchen mit Zandernockerl

Gebratene Rehmedaillons von der Keule auf Steinpilzrahm

Semmelknödel & Preiselbeeren

oder

Linguine in Currysahne mit Zucchini & Riesengarnelen vom Rost

oder

Spinatknödel mit Parmesanbutter & Kräutern

Birnen-Tarte mit Haselnuss-Eis

Menü VI

Leberspätzlesuppe mit Schnittlauch

oder

Rote-Beete-Schaumsüppchen mit Meerrettich-Espuma

Kalbsfilet rosa gebraten auf Morchelrahm

mit Serviettenknödel und jungem Gemüse

oder

Hummerspaghettini mit Garnelen vom Rost und Gemüseperlen

Marzipan-Tiramisu mit Mohn

Salate & Vorspeisen zur Erweiterung auf 4-Gang-Menü

Bunte Salate der Saison mit Kresse +4,80

*Fruchtiger Wintersalat in Honig-Dressing
mit Roter Beete, Äpfeln, Pinienkernen und Ziegenfrischkäsepraline +9,80*

*Feldsalat & Blattsalate in Kartoffeldressing
mit sautierten Egerlingen & Croutons, Kirschtomaten +7,80*

Hausgemachte Wildterriner an Waldorfsalat +9,80

Lauwarme Speck-Lauch-Quiche mit marinierten Blattsalaten +8,90

Kleine Lachsvariation mit Reiberdatschi +9,80

Die in den Menüs genannten Komponenten können untereinander ausgetauscht
oder um o.g. Salate und Vorspeisen zum 4-Gang-Menü erweitert werden.

3-Gang-Menü Fisch/Fleisch 33,00

3-Gang-Menü mit vegetarischem Hauptgericht 25,00

3-Gang-Menü erweiterbar auf 4-Gang-Menü

= 3-Gang-Menü + jeweiliger Preis der o.g. Salate/Vorspeisen

3-Gang-Menü auch mit „Dessert nach Karte“ möglich: - 6 Euro für Menü-Dessert
dafür individueller Preis des bestellten Desserts