

# AUSZUG AUS DEM Hochzeitsmenü

## SUPPEN

*Rinderbouillon*.....€ 5,00  
Wahlweise mit Fleischstrudel, Frittaten, Nudeln mit Gemüse, Grießnockerl und Gemüseperlen, Kaiserschöberln

*Getrüffelte Kartoffelsuppe*.....€ 5,00  
Croutons, Schnittlauch

*Petersilienschaumsuppe*.....€ 5,00  
Croutons, Schnittlauch

*Parmesanschaumsuppe*.....€ 5,00  
Croutons, Pesto

## VORSPEISEN

*Variation von geräucherten Edelfischen*.....€ 11,00  
Lachs, Forelle, Garnele, Gurke, Rote Bete, Sprossen, Sahnekren

*Zweierlei vom Almochsen*.....€ 11,00  
Carpaccio und Tartar mit Parmesanspäne, Rucola und Balsamico

*Roastbeef Carpaccio*.....€ 10,00  
Mit Kräuterremoulade, Cherrytomaten und mariniertem Rucola

*Vitello Tonnato*.....€ 10,00  
Kalbfleisch mit Thunfischsoße, Kapern und Rucola

*Caprese Türmchen*.....€ 9,00  
Tomaten, Mozzarella, geröstete Baguettechips, Basilikumpesto, Pinienkerne, Wildkräuter

*Bauernsalat*.....€ 7,00  
Marinierte Blattsalate mit gerösteten Croutons, Speck, Zwiebel, Mais, Paprika

*Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust*...€ 9,00  
Mit Thymian-Risotto, Sprossen, Orangenjuice, geschmorten Cherrytomaten

*Zweierlei Aufstriche mit Baguette*.....€ 7,00  
Liptauer und Kräuteraufstrich

## HAUPTSPEISEN

*FLEISCH: (Sauce, Beilagen, Gemüse zum Auswählen)*

*Rosa gebratenes Almochsenfilet*.....€ 40,00

*Rosa gebratenes Beiried*.....€ 38,00

*Im ganzen gebratenes Schweinefilet*.....€ 23,00  
*gefüllt mit Steinpilzen und Kräutern*.....€ 26,00

*Rosa Gebratenes vom Milchkalb*.....€ 40,00

*Burgunder Rindsbraten*.....€ 35,00

*Geschmorter Kalbsbraten*.....€ 35,00

**GRILLBUFFET.....€ 40,00**

Rind-, Pute-, Schweinesteak, Hühnerkeule, Rippel-  
en, Grillfrankfurter | 4 verschiedene Saucen | Pom-  
mes Frites, Wedges, Ofenkartoffeln, Grillgemüse,  
Antipasti

*FISCH: (Sauce, Beilagen, Gemüse zum Auswählen)*

**Gebratenes Saiblingsfilet.....€ 38,00**

**Gebratenes Lachsfilet.....€ 38,00**

- Limetten-, Weisswein oder Safranschaum
- Erdäpfelpüree, Petersilienpesto oder Wurzel-  
gemüse
- Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse
- Cremiges Mangoldrisotto, Weissweirisotto oder  
Safranrisotto und Wurzelgemüse
- Tagliatelle und buntes Gemüse

## BEILAGEN & SAUCEN

**Saucen:**

- Pfefferrahmsauce
- Portweinglace
- Steinpilzragout
- Schalottensauce
- Natursaft

**Beilagen:**

- Süsskartoffelpüree
- Selleriecreme
- Erbsenpüree
- Karottenschnee
- Kartoffelgratin
- Spätzle

**Gemüse:**

- Buntes Gemüse
- Speckbohnen
- Geschmortes Wurzelgemüse
- Mediterranes Gemüse



**VEGETARISCH:**

**Hausgemachte Steinpilzgnocchi.....€ 24,00**  
in Sahnesauce mit Rucola

**Tagliatelle in Trüffelrahm.....€ 23,00**  
mit Kräutern

**Gefüllte Teigtaschen an brauner Butter.....€ 23,00**  
mit Kräutern

**Cremiges Risotto.....€ 23,00**  
Saisonal mit Spargel, Pfifferlingen, Steinpilzen,  
Kürbis und Mandelsplitter, Sprossen

## DESSERT

**Crème Brûlée.....€ 5,00**  
mit frischen Früchten

**optional Rosmarin Creme Brulee.....€ 5,00**  
mit frischen Früchten

**Topfen-Grießschmarren.....€ 5,00**  
mit Marillenröster

**Dessertvariation vom Buffet.....€ 10,00**  
Kaiserschmarren, Apfelstrudel, Tiramisu, zwei ver-  
schiedene Cremes und Obst

**Alles Schokolade.....€ 8,00**  
Schokoladenmousse, Nougatmousse und Brownies

**Topfen-Nougatknödel im Nuss-Bröselmantel.....€ 6,00**  
mit marinierten Waldbeeren

**Geeister Kaiserschmarren.....€ 7,00**  
mit Erdbeersalat

**Schokoladentörtchen.....€ 6,00**  
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne

**Zwei Kugeln Vanilleeis.....€ 5,00**  
mit Sahne und Erdbeersalat