



Menüvorschläge 2009

M 1/3

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit
Knoblauchcroutons

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

Ofenfrischer **Topfenstrudel** mit Vanillesauce
und frischen Früchten

27,90 €

M 2/3

Festtagssuppe mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen
und Kalbfleischstrudel

Kross gebratener **Spanferkelrücken** in Dunkelbiersauce
mit Bayrisch Kraut und gerösteten Brezknödel

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

28,90 €

M 3/3

Französisches **Zwiebelsüppchen** mit
gratiniertem Käsecrouton

Im Kräuterheu gebratene **Barbarie-Entenbrust** auf Koriandersauce
mit Schalottenconfit, glasiertem Gemüse im Kartoffelnest
und Brandteigkrapfen

Eisparfait von **Mango & Kokos** mit Ingwer, Camparischaum
und frischer Zitronenmelisse

30,90 €

M 4/3

Mariniertes **Mediterranes Gemüse & Piccolomozzarella**
mit getrockneten Tomaten, Olivenöl und
Balsamicoreme

Schweinefilet „Saltimbocca“ mit Salbei und Parmaschinken
auf getrüffeltem Gemüserisotto, dazu gefüllter
Mangold und Parmesan

Panna Cotta mit Vanille, Pfirsichmark
und frischer Minze

31,90 €

M 5/3

Orangen-Karottensüppchen mit Honig und
gerösteten Pinienkernen

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

Moccamousse & Strudelsäckchen mit Marzipan
und eingelegten Rumpflaumen

33,90 €

M 1/4

Soufflierte **Riesengarnelen** mit Hummersauce
und Thaispargel

Basilikumsuppe mit Tomatenwürfeln
und Cashewnüssen

Kalbsfilet auf getrüffeltem Bandnudeln mit Schalottenconfit,
frischem Thymian und glasierten
Zuckerschoten

Weißer **Schokoladen-Feigenterrine** mit Himbeeren
und Mandellikör Schaum

46,90 €

M 2/4

Gemüsecarpaccio mit getrockneten Tomaten,
Oliven, Rucolapesto und gehobelten Pecorino

Sauerampfersüppchen mit Creme Fraîche
und Kürbiskernen

Fischtopf von Seeteufel, Loup de Mer und Scampi in
Pernodsud mit Honigfenchel und gekräuterten
Minikartoffeln

Gratinée von frischen exotischen Früchten mit
Zitronensorbet und Minze

38,90 €

M 3/4

Riesengarnelen & Jakobsmuscheln auf **Glasnudeln**
mit Chili, Koriander und Kokosmilch

Kräftige **Essenz** von der Topinampur mit
Gemüsestrudel

Gedünstetes **Perlhuhnbrüstchen** aus dem Limonensud
auf Ingwersauce mit glasierten Okraschoten und
wildem Basmatireis

Gebackene **Bananenkrapfen** mit Mohn,
Espressoschaum und Pralineneis

46,90 €

M 1/5

Geräuchertes von **Lachs & Lotte** mit Scampi in der
schwarzen Sesamkruste und Zitronenconfit

Tomatisiertes Fenchelsüppchen mit Kartoffelperlen
und frischen Kräutern

Hausgemachte **Ravioli** mit Mascarponefüllung in
weißer Trüffelsauce und Coppaschinken

Rinderfilet-Wellington- mit Steinpilzen im Blätterteigmantel
auf Cassissauce, dazu glasiertes Minigemüse und
Kartoffelstock

Zartbitter **Schokoladenpastete** mit Kirschwasser,
Vanilleschaum und frischen Feigen

59,90 €

M 2/5

Bündnerfleisch & Tete de Moine Locken

mit Traubenconfit und Olivenbrot

Sellerieessenz mit Pilzstrudel

Gemüseperlen und Sherry

Schwarze **Bandnudeln** mit Medaillons vom Kingklippfilet

in Hummersauce und Pernodfenchel

Variation von **Hirsch & Rehrücken** in der Pfefferkruste

auf Kardamomsauce mit gefülltem Wirsing und

getrüffelten Kartoffelstock

Apfel-Birnentarte mit hausgemachten

Haselnusseis

49,90 €

M 1/7

Terrine von Hummer und Langusten mit

Limonensauce an Avocadofächer und Kaviar

Kräftiges **Ochsenschwanzsuppe** mit

Morchelnockerl

Wachtelbrüstchen im Sesammantel mit Kirschrelish

und hausgemachten Teigtaschen

Sorbet von der Kaktusfeige

mit Champagner

Medaillons vom **Kalbsfilet** mit schwarzem Trüffel auf Portweinsauce

mit Kardamomsauce, glasiertem Minigemüse

und Brandteigkrapfen

Blaue **Weintrauben** mit Mascarpone im Strudelsäckchen

auf Ingwer-Honigsauce

Auswahl an internationalen **Käsespezialitäten**

mit Olivenbrot

Petit Four

79,90 €

Alternativgericht 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, 1998, 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.

