

Die angeführten Preise gelten für ein dreigängiges Menü bestehend aus Vorspeise oder Suppe, Hauptspeise und Dessert.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gesellschaft aus.

Ein zusätzlicher Menü Gang wird mit einem Aufpreis von € 6.- pro Person verrechnet.

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne ein Gedeck mit knusprigem Wurzelbrot/Baguette und verschiedenen Aufstrichen zum Preis vom € 2,90.- pro Person für Ihre Gäste vor.

Vorspeisen

Variationen von Blattsalaten mit allerhand Sprossen
knusprige Spargelspitzen und Frischkäsebällchen
dazu eine cremige Kürbiskern-Vinaigrette

Timbale vom Büffel Mozzarella und gegrilltem Portobello Pilz
an Rucola mit Balsamico Reduktion und Basilikum Öl

Hausgebeiztes Saiblingsfilet
auf Beluga Linsen mit knusprigen Serano Chips
und Mango-Senf-Emulsion

Hausgemachte Sülze vom heimischen Tafelspitz mit eingelegten roten Zwiebeln
an Salatbouquet und warmer Schalotten-Kren-Vinaigrette

Im Tempurateig gebackene Thunfisch Loins
an Apfel Mango Slaw mit frischem Koriander
und Wasabi Aioli

Suppen

Kraftsuppe vom heimischen Tafelspitz
mit Einlagen nach Wahl
(Grießnockerl, Frittaten, Kaspressknödel)

Cremesuppe vom weißen Spargel
mit knusprigem Lachs-Wonton

Cremesuppe vom weißen Zwiebel und Mandeln
mit Zander Chili Pflanzlerl und gepoppten Quinoa

Consommé vom Zitronengras
mit asiatischem Gemüsejulienne und gegrillter Garnele

Schaumsüppchen vom Bärlauch
mit luftgetrocknetem Hirschschenken und Honig Crostini

Hauptspeisen

Mit Kräutertopfen und Trüffel gefüllte Maishendlbrust
auf cremigem Erbsenrisotto, gebratenen Kräuterseitlingen
und Portwein Demi-Glace

Preis pro Person € 36

Rosa gebratener Wildschweinerücken
auf eingemachtem Schlamperkraut
mit Tiroler Paunzen und Quitten Nockerl

Preis pro Person € 42

Tranchen von der rosa gebratenen Tiroler Ochsen Beiried
an Spargelspitzen mit knusprigen Kartoffel Sackerl
und Demi-Glace

Preis pro Person € 44

Tournedos vom heimischen Kalb im Speckmantel gegrillt
auf Auberginen Kaviar mit Scheiben vom Trüffelpolena
und Schalotten-Portwein Demi-Glace

Preis pro Person € 46

Tranche vom gegrillten Label Rouge Lachs
auf Süßkartoffelstampf mit Senfkohl
und Thai-Curry-Kokos Fond

Preis pro Person € 41

Auf der Haut scharf angebratenes Filet vom Branzino
mit Ratatouille Gemüse
Kartoffel Gnocchi in Chimichurri Pesto geschwenkt
und leichtem Knoblauchschaum

Preis pro Person € 39

Der süße Abschluss

Hausgemachte Topfenknödel mit gerösteten Zimt-Butterbröseln
und Espuma von der Bourbon Vanille

Lavendel-Panna Cotta mit Campari Sorbet

Gebackenes Schokoladenmousse mit gesalzenem Peanutbutter-Eis

Schwarzwälderkirchentorte im Glas serviert