



Menuvorschläge Sommer 2017

Menu I

Kleiner gemischter Salat

Essenz von der Petersilienwurzel mit Quarkklößchen

Schweinefiletmedaillons mit Speck umwickelt
dazu hausgemachte Bandnudeln
und frisches Marktgemüse

Apfeltarte mit Vanillesauce und Schokoeis

Als 3-Gang-Menu: EUR 25,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 29,00

Menu II

Geräucherte Entenbrust auf Kräuterschmand mit Preiselbeeren und Blattsalaten

Festtagssuppe mit Gartenkräutern
(Flädle, Markklößchen, Griesknockerl)

Rahmschnitzel vom Schwein mit frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Als 3-Gang-Menu: EUR 21,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 25,50

Menu III

Gemüsesülze im Lauchmantel, Radieschenvinaigrette und bunten Blattsalaten

Kresseschaumsuppe mit Walnussahne und Tomatenöl

Frische Lachsforelle aus Wagenhausen mit Apfel- Paprikaragout
und Petersilienkartoffeln

Rhabarberkompott mit Erdbeerparfait

Als 3-Gang-Menu: EUR 24,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 27,50



Menu IV

Räucherfischterine mit Wildkräutersalat und Meerrettichcreme

Leichte Süßkartoffelsuppe mit Rote Beetestroh

„Osso Bucco“- geschmorte Kalbsbeinscheibe- mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

Salat von dreierlei Melonen mit Kokoseis

Als 3-Gang-Menu: EUR 23,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 26,00

Menu V – Vegetarisch

Tomaten- Ruccolasalat mit einem Honig-Balsamicodressing
dazu selbstgebackenes Olivenbrot

Andalusisches Gazpacho

Hausgemachte Nudeln mit Bärlauchpesto, Gemüsestroh und gebratenen Pilzen

Tobleronemousse mit Karamellisierten Blutorangenfilets

Als 3-Gang-Menu: EUR 19,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 21,00

Bitte entscheiden Sie sich für einen Menu-Vorschlag – vielen Dank!

**Natürlich können Sie einzelne Komponenten der Menus untereinander tauschen –
gerne sind wir Ihnen auch bei einer individuellen Menu-Zusammenstellung behilflich.**