



Menuvorschläge Winter 2018/2019

Menu I

Kleiner gemischter Salat

Schwarzwurzelcremesuppe mit Käsecroutons

Gefülltes Schweinefilet auf einem Ragout von dreierlei Pilzen,
dazu hausgemachte Bandnudeln

Bayerisch Creme mit eingelegten Granatapfelkernen

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 Steinchampignons und hausgemachten Spätzle

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Als 3-Gang-Menu: EUR 21,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 25,50

Menu III

Kürbis-Lauchstrudel mit Preiselbeersöße und bunten Blattsalaten

Kresseschaumsuppe mit Walnussahne und Tomatenöl

Duo von Lachsforelle und Zander
auf geschmortem Gemüse, dazu Salbeikartoffeln

Apfelschmarrn mit Vanillesauce

Als 3-Gang-Menu: EUR 25,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 29,00



Menu IV

Garnelen mit Ingwer verfeinert, garniert mit einem Zitrus-Krautsalat

Kichererbsensuppe mit Brokkoliröschen

Geschmorter Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing
mit Pfefferbirnen und hausgemachten Spätzle

Lebkuchenparfait mit Holunder-Traubensalat

Als 3-Gang-Menu: EUR 26,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 30,00

Menu V – Vegetarisch

Gemüse-Kartoffelpuffer mit Creme-fraiche und Friseesalat

Steinpilzcremesuppe mit Gemüseperlen

Hausgemachte Nudeln mit Bärlauchpesto, Gemüsestroh und gebratenen Pilzen

Raffaeloschnitte mit marinierten Beeren

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.**