

# MENÜVORSCHLÄGE

## Frühling

### Menü 1

Spargelschaumsuppe mit Basilikumpofesen

\*\*\*\*\*

Gebratenes Maishendlbrüstchen auf Pilzjus  
dazu Blattspinat und Pilawreis

\*\*\*\*\*

Holunder-Joghurt-Mousse mit marinierten Himbeeren

### Menü 2

Gebeizter Lachs mit Erdäpfelrösti und Dillcreme

\*\*\*\*\*

Consommé vom Bauernhuhn mit Farcenockerl

\*\*\*\*\*

Geschmorter Kalbstafelspitz  
mit cremiger Rosmarinpolenta und grünem Spargel

\*\*\*\*\*

Erdbeer Törtchen mit Zitronensorbet

### Menü 3

Wildkräuterrahmsuppe mit Pumpernickel

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Bachforellenfilet  
auf Zitronen-Ingwerrisotto und Pecanüssen

\*\*\*\*\*

Heidelbeer Tiramisu mit Erdbeerragout

# Sommer

## Menü 1

Kurkuma Zitronengrassuppe mit Wan Tan Tascherl

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet in Cognacrahm  
dazu Sommergemüse und hausgemachte Nudeln

\*\*\*\*\*

Joghurt-Limetten-Mousse mit Himbeersorbet

## Menü 2

Bunte Sommersalate mit Avocado, Papaya und Himbeere

\*\*\*\*\*

Klare Gemüsesuppe mit Karotten-Spinatpofesen

\*\*\*\*\*

Milchkalbsrücken  
mit Eierschwammerl-Risotto und Gemüse

\*\*\*\*\*

Topfen-Mango-Törtchen mit Erdbeereis

## Menü 3

Kalte Paradeisersuppe mit Paprika und Gurke

\*\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
mit Karfiolcreme, Salzmandeln und Petersilienerdäpfel

\*\*\*\*\*

Limettenparfait mit marinierten Beeren

Preis auf Anfrage – dieser variiert je nach Zusammenstellung

## Herbst

### Menü 1

Kürbisschaumsuppe mit Croutons

\*\*\*\*\*

Gebratener Spanferkelrücken  
mit Spitzkraut und Serviettenknödel

\*\*\*\*\*

Kastanienmousse mit Amarenakirschen

### Menü 2

Carpaccio vom Hirschkalb

\*\*\*\*\*

Ochsenschwanzessenz mit Sherry

\*\*\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken in der Walnusskruste  
dazu Preiselbeerbuchtel und Blaukraut

\*\*\*\*\*

Birnen Tiramisu mit Vanilleeis

### Menü 3

Erdäpfel Lauchremesuppe

\*\*\*\*\*

Hirschragout  
mit Topfen-Serviettenknödel und Kohlsprossen

\*\*\*\*\*

Heidelbeerparfait mit Apfelsorbet

# Winter

## Menü 1

Apfel-Pastinakenschaumsuppe

\*\*\*\*\*

Knusprig gebratene Bauernente  
mit Blaukraut, Erdäpfelknödel und Bratapfel

\*\*\*\*\*

Walnuss-Krokant-Parfait mit Orangenragout

## Menü 2

Kastanienschaumsuppe mit Portwein

\*\*\*\*\*

Beiriedschnitte in der Pilzkruste  
an Rote Rübenjus, Brokkoli und Pfofen Pommes

\*\*\*\*\*

Nussauflauf mit Sauerkirschragout

## Menü 3

Rote Rüben Suppe mit Topfennockerl

\*\*\*\*\*

Goldbrassenfilet  
auf Wokgemüse dazu Basmatireis

\*\*\*\*\*

Schokotörtchen mit Vanilleeis