



UNSERE MENUEVORSCHLÄGE

Menue 1

Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln

Ente und Spanferkel mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Reibedatschi

Apfelkücherl auf Marillensoße mit Vanilleeis und Sahne

Menuepreis 35.00 €

Menue 2

Posthalter Brotsuppe mit Kalbsbries, Gänseleber und gebratenen Pilzen

Ausgelöste Bauernente mit Serviettenknödel und Blaukraut

Schmanckerlcreme auf Rahmerdbeeren

Menuepreis 36.00 €

Menue 3

Gelbe Paprikasuppe

Gartenfrischer Blattsalat mit Parmesan und Parmaschinken

Geschmorte Lammschulter auf dreierlei Bohnen mit Rosmarinkartoffeln

Frische Beeren auf Mascarponecreme

Menuepreis 44.00 €



Menue 4

Kleines Selleriesupperl mit Lebercrostini

Kabeljau auf Crouton im Auberginen-Olivenöl-Fond mit Auberginenpüree

Geschmortes Ochsenbackerl mit kleinem Marktgemüse und Kartoffelmaultaschen

Grand Marnier-Parfait auf Orangenfilets

Menuepreis 46.00 €

Menue 5

Schlickkrapferlsuppe

Renkenfilet in Nussbutter gebraten auf Feldsalatsoße

Überkrusteter Spanferkelrücken auf frischem Marktgemüse mit Williamsbirnen,
Kräuterbutter und Kartoffel-Kerbelsabayon

Zwetschgenbavesen in Weinschaum mit Vanilleeis und Schlagrahm

Menuepreis 47.00 €

Menue 6

Lauwarmer Kalbskopf auf Krautfleckerl mit gebratenen Briesröschen

Leichtes Meerrettichsupperl

Kalbsbackerl und Rücken in der Kräuterkruste auf Barolosöße
mit kleinem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Orangencrepes mit Vanilleeis

Menuepreis 49.00 €



Menue 7

Tafelspitzterriner und Rindertatar auf Schnittlauchrahm

Kräutlsuppe

Bachsaibling in Silvanerschaumsoße mit frischen Reherln und gebratenem Gemüse
auf Blattspinat und Wildreis mit Scampi und Jakobsmuscheln

Apfeltarte mit Winzerkäse und Feigensenf auf altem Balsamico

Menuepreis 49.00 €

Menue 8

Schlickkräpfersuppe

Frischer Zander auf Berglinsen in Pommery-Senfsoße

Tiroler Kalbsrücken in der Kräuterkruste auf Blattspinat mit Artischocken
und gebratenen Briesravioli

Griesstrudel auf Zwetschgenröster in Weinschaum mit Vanilleeis

Menuepreis 50.00 €

Menue 9

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Griesnockerl und Gemüsestreifen

Frische Morcheln in Sherrysahne mit Jakobsmuscheln

Kalbssteak „au four“ mit Ragout fin und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu kleines Marktgemüse und Nusskartoffeln

Beeren auf Mascarponecreme

Menuepreis 50.00 €



Menue 10

Zweierlei Petersiliensüppchen im Glas mit Kaninchentempura

Lammgeschnetzeltes auf Wurzelbrot mit Schmortomaten, Oliven und Ruccola

Saltimbocca von der Lotte auf Blattspinat mit Artischocken in Kapern-Limettensoße auf Gnocchis

Dreierlei Crème brûlée

Menuepreis 50.00 €

Menue 11

Ziegentopfenmousse in der Olivenhippe auf Wildkräutersalat

Terlaner Weinsuppe mit Vinschgerlkrusteln

Rehrücken in Koriandersoße mit Selleriepüree, Kletzenschupfnudeln und Preiselbeeren

Warmer Schokoladenkuchen mit Mousse au chocolat und Rumfrüchten

Menuepreis 52.00 €

Menue 12

Brat- und Lebernockersuppe in der Kalbsschwanzconsommé mit Gemüsestreifen

Bayrischer Waller im Wurzelsud mit frischem Meerrettich

Kalb von Kopf bis Fuss ...
Haxe, Backerl, Filet und Brieschen
auf frischem Marktgemüse mit Artischocken und Gnocchis

Verschiedenes vom Topfen ...

Menuepreis 58.00 €