

Menüvorschläge FRÜHLING

Menü I:

Espuma vom weißen Spargel
mit Tahiti Vanille gebeizter Lachs

Cremesuppe von Frühlingskräuter mit Topfenockerl

Gebratenes Filet von der Maischolle
auf Bärlauchspinat & Heurige

Joghurtterrine mit Granny Smith Sorbet & Himbeersauce

Preis pro Person: € 42,-

Menü II:

Provenzalische Gemüseterrine mit Parmaschinkenchips

Cremesuppe vom Bärlauch
mit gebackenem Wachtelei im Mantel

Delice vom Perlhuhn auf cremigen Spargel dazu feine Nudeln

Topfenmousse mit Beerenragout

Preis pro Person: € 44,-

Menü III:

Geschäumter Bärlauch mit Garnelen am Zitronengrasspieß

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel

Rückenfilet vom heimischen Maibock
auf cremigen Frühlingswirsing & Schupfnudeln

Eistorte von weißer & dunkler Schokolade
mit marinierten Früchten

Preis pro Person: 50,-

Menü IV:

Rinderconsomme mit Bärlauch-Schöberlroulade

Gegrillte Entenbrust auf Trevisor Risotto
mit Balsamicoglace

Rhabarberstrudel mit Erdbeerschaum & Vanilleeis

Preis pro Person: € 34,-

Menüvorschläge SOMMER

Menü I:

Gelierte Essenz von Strauchtomaten
mit gebackenen Mozzarella im Parmaschinkenblatt

Brust von der Maispoularde auf Chili Gemüse
dazu exotisches Kartoffelgratin

Capuccinoparfait mit mariniertem Pfirsich

Preis pro Person: € 35,-

Menü II:

Parmesanmousse mit Rindercarpaccio dazu Ruccolapesto

Eierschwammerlcremesuppe

Rücken vom Tiroler Vollmilchkalb
dazu Junges Gemüse & Kartoffelsoufflé

Marillenstrudel mit Amarettosabayone

Preis pro Person: € 48,-

Menü III:

Exotisch gebeiztes Lachsforellenfilet
dazu Thainudelsalat & Bahiaschaum

Limettenschaumsuppe mit gebratener Garnele

Rinderfilet mit Trüffelkruste
auf cremigen Eierschwammerl dazu Macaire Kartoffel

Geeistes Tiramisu mit Erdbeer-Minzsalat

Preis pro Person: € 50,-

Menü IV:

Terrine frei nach Vitello Tonnato mit Kapernbeeren,
Zitronenfilet & kleinem Salatbouquet

Gazpacho mit Gurkenbrunoise

Kroß gebratenes Filet von der heimischen Lachsforelle
auf Artischocken-Tomaten Gemüse dazu Kartoffelpüree

Zweierlei Sorbet in der Honigwabe auf Fruchtmarkspiegel

Preis pro Person: € 44,-

Menüvorschläge

HERBST

Menü I:

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Ravioli

Rosa gebratenes Lammrückenfilet
mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin

Topfen-Mohnstrudel mit pochierter Williamsbirne

Preis pro Person: € 36,-

Menü II:

Variation von Rehroschinken und Waldpilzen

Kartoffelsamtuppe mit Trüffelaroma

Tafelspitz vom Tiroler Vollmilchkalb
mit Liebstockpüree und Wurzelgemüse

Zartbitterschokoladentarte mit Weichseln und Baileyseis

Preis pro Person: € 42,-

Menü III:

Variation vom Atlantik Hummer, Garnele und Hühnerfilet

Selleriecremesuppe mit Rote Rüben Nockerl

Fasanenbrust mit Gänseleberkern im Speckmantel
gebraten auf Champagnerkraut & Trüffelpüree

Marmoriertes Schokoladenmousse auf Himbeerschaum

Preis pro Person: € 54,-

Menü IV:

Entenbrusterrine mit geräucherter Entenbrust
auf Linsen-Muskatkürbissalat & Balsamicokaramel

Consomme vom Ochsenchwanz mit Pilzknöderl

Kroß gebratenes Filet von der Dorade auf Rotweinrisotto

Rückenfilet vom Wildschwein mit Nußgnocchi dazu Herbstwirsing

Eissouffle Grand Manier
mit Orangen-Obstsalat & Champagnersabayone

Preis pro Person: € 62,-

Menüvorschläge WINTER

Menü I:

Kartoffelsamtsuppe mit Trüffelaroma

Crepinette vom Stubenküken
auf Balsamico Belugalinsen und Trüffelpüree

Lebkuchenparfait mit Teesabayone

Preis pro Person: € 35,-

Menü II:

Grobe Rehterrine im Räucherspeckmantel
auf Muskatkürbissalat & Sauce Cumberland

Rinderconsomme mit Milzschöberlroulade

Beiried vom Bison im Ganzen gebraten
mit Natursafterl & Kartoffelgratin

Maronimousse mit pochierten Feigen
in Cassis dazu Blutorangensorbet

Preis pro Person: € 55,-

Menü III:

Mousse vom Graved Lachs mit Sauerrahm-Forellenkaviarsauce

Consomme vom Wild mit Wildnockerl

Burgunderbraten mit Wurzelgemüse & Trüffelpüree

Mandarinencharlotte mit Glühweinschaum

Preis pro Person: € 42,-

Menü IV:

Gänseleberterrine mit Salat vom Dörrobst dazu rotes Portweingelee

Pastinakencremesuppe mit Chips

Auf der Hautseite kross gebratenes Zanderfilet auf Schwarzwurzelragout

Hirschrückenfilet im Ganzen gebraten auf Apfel-Blaukraut
dazu Serviettenknödel und Wacholderrahmsauce

Geeistes Zimtousse mit Gewürzorange und Pralinensauce

Preis pro Person: € 65,-