



HOTEL ZUR TENNE

MENÜ

1. Die Vorschläge sind Anregungen
– gerne kreiert unser Küchenchef ein individuelles Menü für Sie.
2. Wir erbitten bis mindestens 7 Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl, die als Abrechnungsgrundlage dient. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
3. Bitte beachten Sie, dass in diesen Menüs Allergene Stoffe enthalten sind. Gerne berücksichtigen wir alle speziellen Diäten und Unverträglichkeiten. Wir bitten hierfür um die Informationen vorab.



HOTEL ZUR TENNE

MENÜS Dezember & Januar & Februar

3-Gang Menü

Vogersalat

- / knusprigen Speck
- / Brot Croutons
- / Kürbiskernöl

Zanderfilet

- / Kartoffel-Gurkenragout
- / Senf-Estragon Nage
- / Schnittlauchöl

Tarte von der Schokolade

- / Weichseln
- / Karamelleis

Preis pro Person € 43,00

3-Gang Menü

Pastinakenschaumsuppe

- / Gartenkresse und eigenen Chip

Geschmorte Rinderbacke

- / Kartoffel-Selleriepüree
- / glasiere Karotten
- / marinierten Baby-Mangold

Araguani Schokoladenauflauf mit flüssigen Kern

- / Lebkuchenmousse
- / Gewürzorange
- / Herzkirschen

Preis pro Person € 43,00



HOTEL ZUR TENNE

4- Gang Menü

Gebeizte Lachsforelle

/ rote Bete Salat
/ Maronencreme
/ Gewürz-Buttermilchschaum

Kartoffelsuppe

/ Blutwurstgröstl / Schnittlauch

Gebraatenes Rinderfilet

/ Madeira Jus
/ Spitzkohlgemüse
/ Serviettenknödel

Bratapfel Creme Brûlée

/ Spekulatiusmousse
/ beschwipste Himbeeren
/ Pinienkerneis

Preis pro Person € 72,00

4- Gang Menü

Rose gebratener Kalbstafelspitz

/ grüner Soße
/ Kopfsalatherzen
/ Baguette Chip

Gedämpftes Kabeljaufilet

/ Maronenrisotto
/ Rosenkohl
/ kaltgerührten Preiselbeeren

Gebraatene Entenbrust

/ Blaukraut
/ Kartoffelknödel
/ Brösel Schmelze

Vanille-Kipferl Parfait

/ Portwein-Weichseln,
/ Mandelknusper
/ Rum-Rosinensauce

Preis pro Person € 64,00



HOTEL ZUR TENNE

MENÜS März & April & Mai

3-Gang Menü

Rinderconsomme

/ Buchenpilzen
/ Frühlingslauch

Curry vom Maishähnchen

/ Bandnudeln
/ wilden Brokkoli

Apfelstrudel

/ Vanillesauce

Preis pro Person € 41,00

3-Gang Menü

Burrata

/ marinierten Feigen
/ Rucola
/ Granatapfel

Gebrautes Doradenfilet

/ Spitzpaprikaragout
/ Kartoffel Gnocchis

Karamellierte Topfentarte

/ Waldbeerenragout

Preis pro Person € 43,00



HOTEL ZUR TENNE

4- Gang Menü

Label Rouge Lachs

/ Radieschen-Ingwer

/ Vinaigrette

/ Wasserkesse

Geflügelconsomme

/ Gartenkresse

/ Topfenockerl

Gebratenes Rinderfilet

/ Bärlauchgraupen

/ gebratenen Spargel

/ sautieren Egerlingen

Rhabarber-Joghurtterrine

/ marinierten Erdbeeren

/ Basilikusorbet

Preis pro Person € 72,00

4- Gang Menü

Tomaten-Avocado Tatar

/ Zitronen-Olivenöl Vinaigrette

/ Wildkräutersalat

Gebratene Wachtelbrust

/ grünen Spargel

/ Speck-Ei Brösel

Kalbsfilet

/ Rotweinjus

/ Fregola Sarda

/ sautierten weißen Rübchen

/ Petersilienöl

Topfenschaumockerl

/ Sauerampfersorbet

/ Himbeeren mit Grand Manier

Preis pro Person € 74,00



HOTEL ZUR TENNE

MENÜS Juni & Juli & August

3-Gang Menü

Tomaten-Brotsalat

/ Chorizo
/ Parmesan B
/ Balsamico Dressing

Forellenfilet

/ Weißwein-Buttersoße
/ sautierte Zucchini
/ Perlgraupen

Marillenstrudel

/ Vanillesahne
/ Sauerrahmsorbet

Preis pro Person € 43,00

3-Gang Menü

Joghurt-Gurkenkaltschale

/ Lardo-Crostini

Schwarzfederhuhn

/ Tomaten-Risotto
/ marinierter Rucola
/ Parmesan

Mousse au Chocolate

/ weißen Pfirsichsorbet
/ Knusperhippe
/ Pralinsauce

Preis pro Person € 43,00



HOTEL ZUR TENNE

4- Gang Menü

Sommerlicher Blattsalat

/ sautierten Pfifferlingen
/ gesalzene Erdnüsse
/ Frühlinglauch

Gebratener Seeteufel

/ Gemüse Couscous
/ Safranfumet

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken

/ Sherry-Jus
/ Vichy-Karotten
/ Risolee Kartoffeln

Panna Cotta

/ marinierten Erdbeeren
/ Rhabarbersorbet

Preis pro Person € 80,00

4- Gang Menü

Gazpacho

/ Avocado-Garnelen Spieß

Konfierter Saibling

/ gebratenen grünen Spargel
/ Limettensoße

Geschmorte Lammschulter

/ Rahmpolenta
/ Ratatouille Gemüse

Zitronentarte

/ Baiser
/ Walderdbeeren in Holundergelee
/ Schokoladenfondant

Preis pro Person € 68,00



HOTEL ZUR TENNE

MENÜS September & Oktober & November

3-Gang Menü

Kürbisschaumsuppe

/ Steirischem Kernöl

/ eingelegten Kürbis

Gebratene Perlhuhnbrust

/ Selleriepüree

/ geröstetes Wurzelgemüse

Grießschmarrn

/ Moosbeerröster

Preis pro Person € 43,00

3-Gang Menü

Pochiertes Kabeljaufilet

/ Pommery-Senfschaum

/ sautierter Rote Beete

Geschmorter Schaufelbug

/ Röstzwiebel-Kartoffelpüree

/ glasierten Karotten

Mandel-Clafoutis

/ eingelegten Feigen in Cassis

/ Zitruschaum

Preis pro Person € 49,00



HOTEL ZUR TENNE

4- Gang Menü

Gebeizte Eismeerforelle

/ Petersilienwurzelcreme
/ mariniertes Portulak
/ mariniertes Steckrübe

Schaumsuppe von der Schwarzwurzel

/ Schnittlauchöl
/ gerösteten Haselnüssen

Rehrücken und – Ragout

/ Spätzle
/ Rosenkohl
/ Preiselbeeren

Geeiste Sacher

/ pochierter Rotweinbirne
/ Mandelkrokant

Preis pro Person € 78,00

4- Gang Menü

Zweierlei von der Räucherforelle

/ mariniertes Rote Bete
/ Kräuter-Creme fraiche

Gebratene Jakobsmuschel

/ Kürbisgemüse
/ Sternanis-Vanilleöl

Gebrautes Rinderfilet

/ Kohlrabi a la Creme
/ gratiniertes Polenta
/ sautierten Waldpilzen

Nougatknödel

/ Butterbrösel
/ Vanillesauce
/ Mandarinsorbet

Preis pro Person € 81,00

Alle genannten Preise enthalten die jeweils gesetzlich gültige Mehrwertsteuer und Servicegeld