



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

#### **Gebratene 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

#### **Konfiertes 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

#### **Gebratenes Rinderfilet**

/ Kohlrabi a la Creme  
/ gratiniertes Polenta  
/ sautierten Waldpilzen

#### **Nougatknödel**

/ Butterbrösel  
/ Vanillesauce  
/ Mandarinensorbet

Preis pro Person € 81,00

Alle genannten Preise enthalten die jeweils gesetzlich gültige Mehrwertsteuer und Servicegeld