



Veranstungsmenüs 2018



Änderungen vorbehalten!



3-Gang

Menü 3.1

Knackige Blattsalate der Saison mit Kalamata Oliven,
Paprikastreifen und Mangodressing

Gegrillte Maispouardenbrust
mit glacierten Zuckerschoten und Ronen-Meerrettich-Kartoffelpüree
oder

Planter`s Lachssteak
auf Limetten Risottotto und Pak Choi

Schwarzwälder-Kirsch 2.0
Schokoladenbisquit, Sauerkirschen-Ragout, Mascarpone mousse

€ 44,00*

Menü 3.2

Tafelspitz Consommé
mit Wurzelgemüse und Limetten Griesnockerl

Rosa Kalbsrücken
glacierte Karotten, Kartoffelmousseline, Portweinjus
oder

Filet vom Zander
gratiniert mit Kräuterpankobrösel, Granny-Smith-Risotto

Apfel und Birne
Apfelparfait, karamellierte Birnen, Minzschaum

€ 49,00*



Menü 3.3

Duett vom Lachs

Lachstartar, gebeizter Lachs, Sauerrahmmousse, Kräutersalat, Orangenkaviar

Rosa Rinderfilet

Rinderfiletscheiben, Kartoffelstrudel, Portweinschalotten, Morchel-Rahm

oder

Zanderfilet, gebackener Blätterteig, Rahm-Mangold, Safransauce

Schokolademousse von der Valrhona Schokolade

Beerenkompott

€ 52,00*

*Geben Sie uns bis 5 Tage vor der Veranstaltung die Anzahl der gewählten Hauptspeisen bekannt und erhalten Sie eine Ermäßigung von € 5,00 auf den oben genannten Menüpreis.



4-Gang

Menü 4.1

Rindercarpaccio

Scheiben vom heimischen Rinderfilet, Grana Padano Späne, alter Balsamico, Rucola

Topinamburcremesuppe

mit blauen Kartoffelchips, Distelöl

Rosa Barbarieentenbrust

mit Schokoladenrotkraut, Kartoffelpaunzen, Preiselbeerjus

Oder

Seeteufel

Medaillons vom Seeteufel, Basmati-Wildreis, Papaya-Lauch-Ragout

Duett von Zwergorange und Guanaja

Kumquats Mousse, Guanajamousse, eingelegte Zwergorangen, Schokoladenblätter

€ 54,00

Menü 4.2

Mediterraner Brotsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Rucola, Oliven und

Parmesanspänen

Getrüffelte Selleriecremesuppe

Gratiniertes Schweinefiletmedaillon

mit Sauerrahmspätzle, Brokkolimousseline und Cognacsauce

oder

Im Safransud pochierter schottischer Lachs
an Sesam Wildreis und geschmortem Fenchel

Zitronengras Crème brûlée

Schokoladenblätter und Orangensorbet

€ 58,00



5-Gang

Menü 5.1

Carpaccio vom marinierten Kräutersaitling auf Püree vom schwarzen, fermentierten Knoblauch und Salat von Frisée & Scarlet-Kresse

Tomaten-Consommé mit Ricotta-Täschchen

Gebratenes Zanderfilet auf Rote-Rüben-Apfel-Ragout und Wasabi Püree

Kalbsrückenmedaillons

an Zuckerschoten-Shiitake Gemüse, Kartoffelzigarre und Madeirarahm
oder

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Sellerie Mousseline, Baby Leaf, Bergpfeffer und
Orangenschaum

Toskanische Paprika-Kartoffelsuppe

Mit Parmesan, Olivenöl und knusprigem Prosciutto

Gel vom Lavendel Tee & „Bora Bora“ Vanille mit Grießnockerl und Praline von
karamellisierter Alpenmilch

€ 64,00



Menü 5.2

Seeteufel

Carpaccio vom Seeteufel, Wildkräutersalat, Wasabi-Kaviar

Ochsenschwanz

Consommé vom Ochsenschwanz, Sellerieravioli

Messerscheidemuschel

Weißwein Risotto, Messerscheidemuschel, Zuckerschoten

Erdbeer-Pfeffer-Sorbet

Hirschrücken

Rosa Hirschrücken, Kartoffelzigarre, Selleriemousseline, Speckkohlsprossen, Portweinjus

Oder

Baramundi

Baramundifilet, Rote-Rübe, Kräutertagiatelle, Limettenschaum

Orelys Süßkartoffel Brûlée

Blutorangeneis, Sauerrahmespuma

€ 68,00