



## ***Menüvorschläge für Hochzeiten & Feste***

### ***Kalte Vorspeisen:***

*Rosa gegarte Entenbruststreifen auf edlen Blattsalaten mit  
Himbeerdressing € 5,50*

\*\*\*

*Dreierlei Sülzchen (Haussülzchen, Tafelspitz und Spanferkelsülzchen)  
An gerösteten Nüssen mit Kernölvinaigrette € 4,50*

\*\*\*

*Geräuchertes Gebirgsbachforellenfilet mit Oberskren € 4,50*

\*\*\*

*Mischblattsalate mit in Distelöl gebratenem  
Maishuhnbrüstchen € 5,50*

\*\*\*

*Hasenterrine an Vogerlsalat mit  
Kürbiskern-Balsamico-Vinaigrette € 4,50*

### ***Suppen: € 3,80***

*Consommè mit Markknödel*

\*\*\*

*Rindkraftsuppe mit Kräuternockerl*

\*\*\*

*Rieslingschaumsüppchen mit Zimtcroustons*

\*\*\*

*Bärlauchrahmsüppchen mit Lachscroustons*

\*\*\*

*Tafelspitzsüppchen mit Gemüsenockerl*

\*\*\*

*Klare Rinderconsommé mit Kräuterstrudelteigsackerl*

### ***Warme Vorspeisen: € 5,50***

*In Knoblauch gegrillte Riesengarnelen auf  
Trüffelschaum mit Kartoffelschnee*

\*\*\*

*In Bambus gegarter Zander auf Risotto  
mit Tempura-Gemüse*

### **Zwischengerichte:**

*(Zitrone, Ananas, Mandarine, Orange oder Winterapfel) Sorbet € 2,80*

### **Hauptspeisen:**

*S`Beste vom Kalb, Schwein und Rind  
mit gerüffelten Tagliolini und Marktgemüse € 18,00*

\*\*\*

*Kalbsrückensteak an caramelisierten Apfelspalten auf  
Calvadosschaum mit Gemüse der Saison und Kartoffelgebäckvariation € 18,00*

\*\*\*

*Schweinssattelstück „Colbert“ auf Steinpilzsauce  
an Saisongemüse und Kartoffelgebäck € 17,00*

\*\*\*

*Im Blätterteig gegerate Schweinemedallions  
auf Kräuterschaum mit Rosengemüse und  
Heurigenkartoffel € 16,00*

\*\*\*

*Im Aromadunst gegartes Zwischenrippenstück vom Tiroler Bergochsen  
mit Charlotten- Rotweinglace an Bohnenbouquet  
und Rahmkartoffel € 18,00*

\*\*\*

*Medallions vom Hirsch an Rosmarienglace mit  
Rotweincharlotten, Mandelgemüse und  
Williamskartoffel € 18,00*

\*\*\*

*Variation erlesener Fische auf Safranschaum mit  
Saisongemüse und Basmatireis € 17,00*

### **Dessert: € 5,00**

*Schokoladenmousse auf einer Symphonie erlesener Früchte*

\*\*\*

*Grand Manier Parfait an warmen Sauerkirschen*

\*\*\*

*Weißes Moccamousse an geistern Vanilleschaum*

\*\*\*

*Erdbeersorbet im Knusperschüssel mit  
Schokoladenstanitzel*

\*\*\*

*Zwetschken-Zimtparfait auf Fruchtmarkspiegel*

\*\*\*

*Dessertvariation*

***Ihr WUNSCHMENÜ:*** Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen. Aus unserem Weinkeller bieten wir eine Auswahl an **80 verschiedenen Weinen**, in jedem Preissegment! WIR BERATEN SIE GERNE und stehen für jegliche Fragen und Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung. ***Liebe Grüße Gastgeber Ralf Rauchberger***