



Menüvorschläge für Hochzeiten & Feste

Kalte Vorspeisen:

*Rosa gegarte Entenbruststreifen auf edlen Blattsalaten mit
Himbeerdressing € 6,50*

*Dreierlei Sülzchen (Haussülzchen, Tafelspitz und Spanferkelsülzchen
An gerösteten Nüssen mit Kernölvinaigrette € 5,50*

Geräuchertes Gebirgsbachforellenfilet mit Oberskren € 5,50

*Mischblattsalate mit in Distelöl gebratenem
Maishuhnbrüstchen € 6,50*

*Hasenterrine an Vogerlsalat mit
Kürbiskern-Balsamico-Vinaigrette € 6,50*

Suppen: € 4,20

Consommè mit Markknödel

Rindskraftsuppe mit Kräuternockerl

Rieslingschaumsüppchen mit Zimtcroustons

Bärlauchrahmsüppchen mit Lachscroustons

Tafelspitzsüppchen mit Gemüsenockerl

Klare Rinderconsommé mit Kräuterstrudelteigsackerl

Warme Vorspeisen: € 6,50

*In Knoblauch gegrillte Riesengarnelen auf
Trüffelschaum mit Kartoffelschnee*

Im Bambus gegarter Zander auf Risotto

Zwischengerichte: € 3,20

(Zitrone, Ananas, Mandarine, Orange oder Winterapfel) Sorbet

Hauptspeisen:

*S`Beste vom Kalb, Schwein und Rind
mit gerüffelten Tagliolini und Marktgemüse € 20,00

*Kalbsrückensteak an caramelisierten Apfelspalten auf
Calvadosschaum mit Gemüse der Saison und Kartoffelgebäckvariation € 22,00

*Schweinssattelstück auf Steinpilzrahmsauce
an Saisongemüse und Kartoffelgebäck € 19,00

*Schweinemedallions
auf Kräuterschaum mit Rosengemüse und
Heurigenkartoffel € 19,00

*Im Aromadunst gegartes Zwischenrippenstück vom Tiroler Bergochsen
mit Charlotten- Rotweinglace an Bohnenbouquet
und Rahmkartoffel € 20,00

*Medallions vom Hirsch an Rosmarienglace mit
Rotweincharlotten, Mandelgemüse und
Williamskartoffel € 20,00

*Variation erlesener Fische auf Safranschaum mit
Saisongemüse und Basmatireis € 20,00*

Dessert: € 6,00

*Schokoladenmous auf einer Symphonie erlesener Früchte

*Grand Marnier Parfait an warmen Sauerkirschen

*Weißes Moccamousse an geeistem Vanilleschaum

*Erdbeersorbet im Knusperschüsserl mit
Schokoladenstanitzel

*Zwetschken-Zimtparfait auf Fruchtmarkspiegel

Dessertvariation

*Sie können sich aus allen hier angebotenen Gerichten ein Menü selbst zusammenstellen.
In unserem Weinkeller haben wir eine Auswahl aus 80 verschiedenen Weinen, in jedem
Preissegment! Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.*

Liebe Grüße Ralf Rauchberger