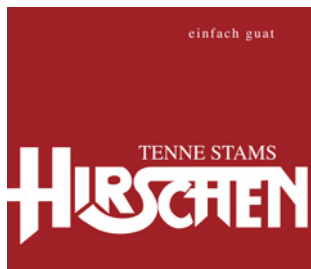


Menüvorschläge



Menü 1

Saftige Honigmelone
mit hausgemachten Schinkenspeck
dazu reichen wir warmes Jourgebäck

Rahmsuppe vom Apfel und Stangensellerie

Gegrilltes Entrecôte vom heimischen Rind
mit marktfrischem Gemüse, Kartoffelgebäck,
wahlweise Pilz-, Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Erfrischender Obstsalat mit Maraschino mariniert
dazu Blutorangensorbet

Menü 2

Junge Sommersalate mit frischen Wiesenkräutern
und geschwenkten Pfifferlingen

Oberländer Hochzeitssuppe
(Grießnockerl, Leberknödel und Eierschöberl)

Gegrillte Schweinelendchen auf Pfifferlingsragout
serviert mit Kartoffelgebäck
und frischem Sommergemüse der Saison

Variation vom hellen und dunklem Schokolademousse
mit frischen Früchten fein garniert

Menü 3

Rosa gebratene Entenbrust an
Salatherzen mit einer
Balsamico-, Himbeermarinade

Filetsteak vom Rind
„nach Art des Hauses“
mit Kartoffelgratin
und Speckbohnenbouquet

Das Beste von Nuss und Schokolade



Menü 4

Gegrillte Scampi
auf jungen Zupfsalaten mit
Balsamico-, Chillimarinade

Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern
mit Brotwürfeln

Gegrilltes Lachsfilet im Sesammantel
auf Limettenspaghetti, mit geschwenkten Zwergtomaten

Zartbitteres Schokoladenmousse
parfümiert mit Orangenlikör, fein garniert

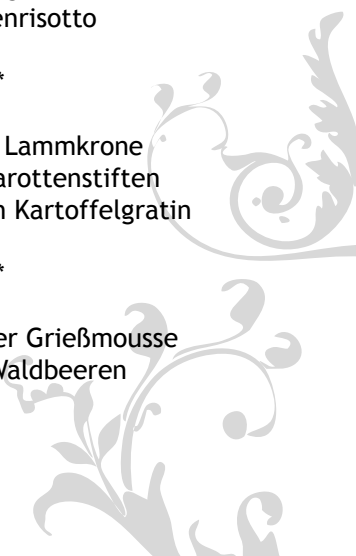
Menü 5

Kartoffel - Kressesuppe
mit gerösteten Schwarzbrot

Gegrilltes Tiroler Gebirgsbachforellenfilet
auf Limettenrisotto

Zart gebratene Lammkrone
mit glacierten Karottenstiften
und hausgemachten Kartoffelgratin

Original Oberländer Grießmousse
mit frischen Waldbeeren



Menü 6

Schalottenrahmsuppe
mit rosa Pfeffer und Kräutercroutons

Kleines Pfifferlingsgulasch
mit Semmelknödel

Zarte Filets „Dreierlei“ von Schwein, Pute und
Rind serviert mit sautierten Butterspätzle
und marktfrischem Gemüse wahlweise
mit Pfeffer-, Pfifferlingssauce oder Kräuterbutter

Fruchtiges Mangomousse
im Hippenbett

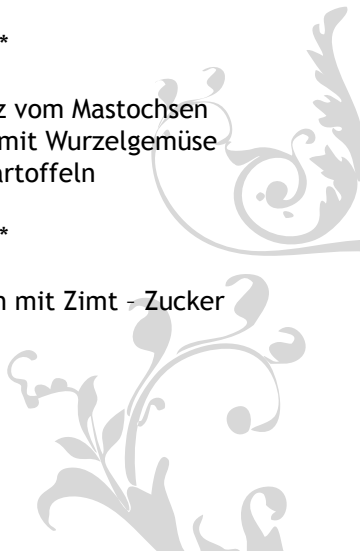
Menü 7

Lauwarmes geräuchertes Saiblingsfilet
aus heimischen Gewässern auf jungen Zupfsalaten

Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Milzschnitten

Gekochter Tafelspitz vom Mastochsen
in milder Krensaucе mit Wurzelgemüse
und Röstkartoffeln

Gebackene Apfelradln mit Zimt - Zucker



Menü 8

Rindbouillon mit Leberknödel

Wildragout „Marengo“
Ragout von der Hirschschulter mit Pilzen und
Perlzwiebeln, serviert mit Kartoffelnudeln und
Sprossenkohl mit Butterbrösel

Vanillesorbet mit Kastanienreis
und warmer Schokoladesauce

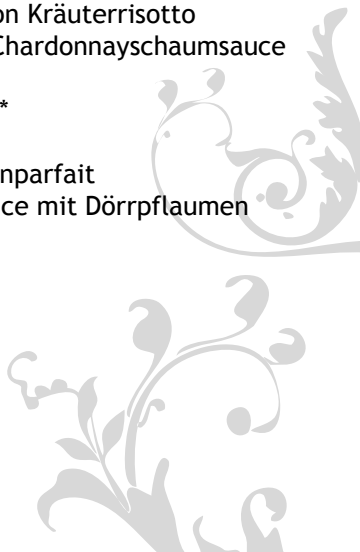


Menü 9

Gemischter Räucherfischsteller
mit Butterröllchen und Toastbrot

Putensteak
auf einen Sockel von Kräuterrisotto
dazu buntes Gemüse und Chardonnayschaumsauce

Zwetschkenparfait
an warmer Karamellsauce mit Dörripflaumen



Menü 10

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Saftig gebratenes Schweinerückensteak
an Steinpilzsauce dazu Kräutertagliatelle
und buntem Röstgemüse

Zitronensorbet mit Schlumberger Sparklingsekt
Erdbeermark und frischer Minze



Menü 11

Consomé mit Butternockerl od. Grießnockerl

Filetspitzen von der Gams
in feiner Rahmsauce mit Schupfnudeln
und Rotkraut

Festtagskrapfen



Menü 12

Legierte Grießsuppe

Kalbsfrikassee
mit grünen Erbsen,
Babykarotten und Tomatenreis

Marillenpalatschinke



Menü 13

Knoblauchcremesuppe
mit Sahnehäubchen und Croutons

Gefülltes Schweinefilet mit Dörrzwetschkenfüllung
auf Cognacrahmsauce mit
sautiertem Kohlrabigemüse und Pommes Duchesse

Powidltascherln
in Zimt - Zuckerbröseln mit zerlassener Butter

