

Hochzeitsmenüs

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 Krensauce
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 Dörrzwetschenfüllung

auf Cognacrahmsauce

mit sautiertem Kohlrabigemüse und Pommes Duchesse

Powidltascherln

in Zimt – Zuckerbröseln mit zerlassener Butter