

Unsere Menüvorschläge



Bei unseren Vorschlägen richten wir uns nach Saisonalen Zutaten.
Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche in einem
persönlichen Gespräche ein. Bitte entscheiden Sie sich für ein
gemeinsames Menü.

Aperitif	Euro
1 Glas / Flasche Prosecco	4,30 / 24,00
1 Glas / Flasche Crémant	4,50 / 27,00

Weitere Aperitifs finden Sie auf unserer Barkarte

Suppen

Klare Rindssuppe mit einer Einlage Ihrer Wahl:

Flädle oder Leberspätzle	3,70
Klassische Tomatencremesuppe mit Basilikum	4,80
Spargelcremesuppe nach Saison	4,20
Safranschaumsüppchen	4,50

Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat nach Jahreszeit	4,50
Hausgebeitzter schottischer Wildlachs auf Gurken-Senfsalat	7,90
Tartar vom Rind mit Wachtelei	10,50
Vitello tonato	8,50
Marinierte Melone mit Rohschinken	7,50
Lachs-Avocado-Tartar	8,50

Warme Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat mit Lachs	12,90
Ziegenkäse im Speckmantel mit Vogerlsalat und Vinaigrette	7,90
Spargelrisotto	7,90
Hausgemachter Ravioli mit weichem Dotter mit Lauch-Speckschaum	8,50

Hauptgänge

Rosa gebratenes Rindsfiletsteak vom Almochsen (ca.180g) mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin	24,90
Kalbsbraten mit Gemüse nach Jahreszeit und Kartoffelpüree	15,90
Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Spätzle	16,50
Wiener Backhuhn im Butterschmalz gebacken mit Kartoffelsalat	13,50
Schweinefilet mit Mozzarella gefüllt mit Bärlauchtaliatelle	17,90
Lammkrone mit Ratatouille und Kartoffelgratine	22,90
Fisch nach Fang mit jungem Krautgemüse und Kartoffeln	Tagespreis

Vegetarische Gerichte auf Anfrage

Desserts

Grießflammerie mit Sauerkirschen	6,50
Dukatenbuchteln mit Nougatkern	7,10
Colonel (Zitronensorbet mit Prosecco)	5,90
Salzburger Nockerln (ab. 10 Personen)	5,80
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	7,50
Gebackene Mäuse (klassische Wiener Mehlspeise) mit Zartbitterschokoladensauce	8,50
Zwetschgenterrine mit Zimtsabyone	6,80
Bregenzerwälder Käseplatte mit Nüssen und Datteln	Preis nach Absprache

Gerne unterhalten wir uns auch über Ihre Wünsche bezüglich Tafelform,
Blumenschmuck usw.

Vegetarier und andere Ernährungsanforderungen berücksichtigen wir gerne. Bitte
teilen Sie uns Ihr Menü spätestens eine Woche vor der Veranstaltung mit.

Für Ihre Weinauswahl steht Ihnen unsere separate Weinkarte zur Verfügung. Bitte
treffen Sie Ihre Auswahl rechtzeitig im Vorhinein, damit wir die entsprechenden
Weine in ausreichender Zahl für Sie bereit haben

Die genaue Personenanzahl muss bis Spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung
nochmals bestätigt werden. Menüs, die nicht rechtzeitig abbestellt werden, müssen
wir Verrechnen.

Tellergeld für mitgebrachte Kuchen und Torten: € 1,00 pro Person

Zapfengeld für mitgebrachte Flaschen: € 8,00 pro Flasche