



3 Gangmenü 1

Marinierte Blattsalate
mit Speckstreifen und warmen Waldpilzen

◇◇◇

Kalbsrahmgulasch mit Polenta
und Zucchini

◇◇◇

Apfelküachle an Zimt-Honigsauce und Vanilleeiscreme

um 18,90 € pro Person

3 Gangmenü 2

Kürbiscremesuppe mit Croûtons
und Kernölperlen

◇◇◇

Hirschragout „Großmutter Art“
mit Serviettenschnitte und Rotkraut
und Preiselbeerbirne

◇◇◇

Frischer Fruchtsalat mit
Zitronensorbet und Sahne garniert

um 20,90 € pro Person

3 Gangmenü 3

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

◇◇◇

Gegrillte Maishähnchenbrust auf
Vichykarotten mit Wildreis

◇◇◇

Hausgemachter Topfenstrudel
an warmer Vanillesauce

um 19,90 € pro Person

3 Gangmenü 4

Rinderkraftbrühe mit Palatschinkenroulade

◇◇◇

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce,
Rahmgemüse und Bratkartoffeln

◇◇◇

Eisparfait auf Fruchtmark mit Sahne garniert

um 20,90 € pro Person



3 Gangmenü 5

Sommerlicher Blattsalat mit Kürbiskernen
und Speckstreifen

◇◇◇

Kalbsrahmbraten mit Gartenkräutersauce
Butterreis und Gemüsebouquet

◇◇◇

Topfenoberscreme an Himbeerdip
und Früchtegarnitur

um 20,90 € pro Person

3 Gangmenü 6

Kleiner Salatteller mit
French Dressing

◇◇◇

Schweinsmedaillons auf Dijon-Senfsauce,
Buntes Gemüse und feinen Bandnudeln

◇◇◇

Eisparfait auf warmen Waldbeeren

um 21,90 € pro Person



4 Gangmenü 1

Geräucherte Flugentenbrust an Melonencocktail mit einer leichten
Himbeervinaigrette

Rieslingschaumsuppe mit Blätterteiggebäck

Schweinefilet am Stück an Balsamicojus
mit Karottenblumen und getrüffeltem Kartoffelpüree

Eisparfait Grandmarnier auf Fruchtspiegel
mit Zimtsahne

um 25,90 € pro Person

4 Gangmenü 2

Rindercarpaccio mit frischem Ruccola- Kirschtomatensalat
gehobelten Parmesanspänen und Olivenöl

Curryschaumsuppe mit Zitronengras-Garnelenspießchen

Kalbsrückensteak an Kräuterschaumsauce
mit mediterranem Röstgemüse und Kartoffelgratin

Duett vom weißem und dunklem Tobleronemousse mit Früchtegarnitur

um 35,90 € pro Person

4 Gangmenü 3

Consommé mit Kräuternockerln und Gemüsestreifen

Feine Bandnudeln
an Pilzrahmsauce und frittiertem Ruccola

Maishähnchenbrust auf Mangoldgemüse
mit Babykarotten und Kartoffelkräuterroulade

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit cremigem Vanilleeis
und Früchten garniert

um 35,90 € pro Person



4 Gangmenü 4

Sautierte Scampis an verschiedenen Blattsalaten
mit Frenchdressing und Croutons

Consommé mit Topfenbasilikumnockerl und Gemüsestreifen

Rinds- und Schweinemedallions an Naturjus und Pfifferlingrahm
mit Schupfnudeln und Mandel-Broccoliröschen

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino und Sorbet
um 37,90 € pro Person

5 Gangmenü

Lachs – Tartar

Auf Friseesalat an Limetten – Olivenöldressing mit Krischtomaten

Kürbisschaumsuppe mit Kernölperlen
und Blätterteiggebäck

Safranrisotto
mit Spargelspitzen

Hirschrückensteak an Portweinkirschen und Rosmarinjus
auf Wirsingrahmgemüse und Mandelbällchen

Dessertvariation „Muttersberg“
Tobleronemousse – Topfenoberscreme – Tiramisu
mit frischen Früchten und Dip´s

um 45,90 € pro Person