





MENÜVORSCHLÄGE 2017/2018

VORSPEISEN

1. Vitello Tonnato im Töpfchen mit Riesenkapern dazu Ciabatta
5,90
2. Rindercarpaccio in Oliven-Limettenöl mit gehobeltem Parmesan,
Rucola und Pfefferschrot
6,90
3. Beef Tartare pikant gewürzt
mit milder Cognacnote und Jourgebäck
7,20
4. Shrimpscocktail „Retrostyle“
in rassisiger Cocktailsauce und Ananas
6,50
5. Italienischer Vorspeisenteller: Arrangement von Prosciutto, Mailänder Salami,
Sgombri, Mortadella und saurem Gemüseallerlei
6,50
6. Tartare vom Räucherlachs mit Kaviar-Sauerrahm und Kartoffellaibchen
5,90
7. Osso Collo und italienischer Landfrischkäse mit Grissini
5,50
-  8. Chili-Ingwerreissalat
mit gegrillten asiatischen Teigtäschen und Sesamalgen
5,90
-  9. Mediterraner Gemüse-Antipasti Mix mit Büffelmozzarella
5,50

SUPPEN

1. Salzburger Zwiebelsuppe mit Kaspressknödel
3,50
2. Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten
2,90
3. Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödel
2,90
4. Kräftige Rinderbouillon mit Grießnockerl
2,90
5. Kräftige Rinderbouillon mit Fadennudeln
2,90
6. Kräftige Rinderbouillon mit Schlutzkrapferln
2,90
7. Kartoffelsuppe mit Eierschwammerln, Speck und Thymian
3,50
-  8. Kürbiscremesuppe mit Curryobers
3,50
-  9. Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln
3,50

HAUPTSPEISEN vom Fleisch

1. Schweinefilets in Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen
12,90

2. Schweinelendchen in cremiger Edelpilzsauce
auf Serviettenknödel und gebackenem Bierzwiebel
12,90

3. „Black and White“
Rinds- und Schweinefilet auf zweierlei Saucen
mit Birnenkroketten und Mandelbroccoli
18,90

4. „Unser Pfeffersteak“
150g Rinderlendenstück auf Kräuterbrot in cremiger Pfefferrahmsauce
dazu würzige Kartoffelspalten und kleines Gemüse
19,50

5. Hirschrückenfilet rosa gebraten in Wacholder-Ginsauce
mit Serviettenknödel und Ananasrotkraut
21,00

6. Hühnerbrüstchen im Speckmantel
auf Morchelrahm dazu Walnussgnocchi und gebackener Apfel
13,90

7. Maishendlbrüstchen auf Waldpilzrisotto,
aromatischer Thymianjus, Lardo und Grana
14,90

8. Entrecote rosa gebraten mit violetter Senf aus Perigord
dazu gebackener Apfel und Berglinsen-Kartoffelstrudel
18,00

9. Rindsroulade in einer Rotweinsauce
mit Schalotten, Speck und Mark gedünstet
dazu Eierschwammerl-Serviettenknödel und Rosenkohl
14,50

10. Piccata Milanese vom Kalbskaiserteil
auf Tomatenlinguine, Rucola und Basilikumpesto
18,90

HAUPTSPEISEN vegetarisch



11. Soja-Gemüseschnitzerl
auf Erdäpfel-Pilzgröstl und Petersiliensauce
10,90



12. Gegrillter Rosmarin-Tofu
auf Vollkornnudel mit Ratatouille und gebackenem Brokkoli
10,90



13. Vegetarischer Kärntner Nudelteller
aus der Guttaringer Nudelwerkstatt
10,90

xx. Ihre Wahl

Natürlich können Sie sich auch gerne selbst einen Gang oder ein ganzes Menü zusammenstellen bzw. mit jeglichem Menüwunsch an uns herantreten. Unser Küchenteam wird versuchen (sofern möglich) allen Ihren Vorstellungen gerecht zu werden.

Preis nach Vereinbarung

HAUPTSPEISEN vom Fisch

14. Lachssteak in Gemüsemelange mit Dill
dazu edles Erdäpfelpüree mit lila Kartoffelspalten
16,90

15. Wolfsbarschfilet
in der Kartoffel-Parmesankruste
auf Zucchinicreme und Karottengemüse
16,90

16. Lachsfilet und Zanderpraline
in Hummersauce mit Rosmarinbratkartoffel und Garnele
16,90

17. Zanderfilet im Kärntner Schinkenspeckmantel
mit Gewürzbutter, Kräuterpolenta und Karottengemüse
14,90

18. Mandel-Forellenfilet goldgelb gebacken
auf Veltlinsauce mit Shrimps, Herzöginnenkartoffel und Broccoli
13,90

19. „Fischtrilogie“
Filets von Zander, Forelle und Seesaibling
mit Knoblauchbutter und Parmesan-Rahmkartoffel
15,90

DESSERTS

1. Maroniknöderl mit Zimtbrösel, Apfelragout und Karamellsauce
5,90
2. Flüssiger Schokokuchen mit Schlagobers und Waldbeeren
5,90
3. Maroni-Tiramisu mit Schokosauce und Zimtduft
5,90
4. Frischer Fruchtsalat „California“ mit Zitroneneis und Grenadine
5,50
5. Klassischer Mohr im Hemd
mit Schlagobers, Schokoladensauce und Haselnusskrokant
4,50
6. Süße Topfenlasagne mit Weichseln und Mohn
5,50
7. Capuccino-Profiteroles mit Giotto und Schokobohnen
5,90
8. Eispalatschinke „Suchard“ mit Schokosauce, Mandeln und Eierlikör
5,90
9. Schwarzbeereisparfait mit Blueberry-Muffin und Preiselbeerobers
5,90

MENÜZUSAMMENSTELLUNG

Die Auswahl der Menüs ist so bedacht dass Sie
vorab 2 Speisen pro Gang auswählen.

Z. B.: 2 Vorspeisen, 2 Suppen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts.
Die Gäste können dann vor Ort aus diesen Gerichten wählen.