


MENÜVORSCHLÄGE 2018/19

VORSPEISEN

1. Rindercarpaccio in Oliven-Limettenöl mit gehobeltem Parmesan,
Rucola und Pfefferschrot
6,90
2. Beef Tartare pikant gewürzt
mit milder Cognacnote und Jourgebäck
7,20
3. Shrimpscocktail „Retrostyle“
in rassiger Cocktailsauce und Ananas
6,50
4. Italienischer Vorspeisenteller: Arrangement von Prosciutto, Mailänder Salami,
Sgombri, Mortadella und saurem Gemüseallerlei
6,50
5. Tartare vom Räucherlachs mit Kaviar-Sauerrahm und Kartoffellaibchen
5,90
-  6. 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 Schlutzkrapferln
2,90

6. Kartoffelsuppe mit Eierschwammerln, Speck und Thymian
3,50



7. Kürbiscremesuppe mit Curryobers
3,50



8. 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. Hühnerbrüstchen im Speckmantel
auf Morchelrahm dazu Walnusgnocchi und gebackener Apfel
13,90

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

HAUPTSPEISEN vegetarisch



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



8. 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

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

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

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

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

DESSERTS

1. Flüssiger Schokokuchen mit Schlagobers und Waldbeeren
5,90
2. Süße Topfenlasagne mit Weichseln und Mohn
5,50
3. Capuccino-Profiteroles mit Giotto und Schokobohnen
5,90
4. Eispalatschinke „Suchard“ mit Schokosauce, Mandeln und Eierlikör
5,90
5. Schwarzbereisparfait 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.**