

MENÜVORSCHLÄGE 2024

VORSPEISEN

1. Beef Tartare pikant gewürzt
mit milder Cognacnote und Jourgebäck
10,50

2. Tartare vom Räucherlachs
mit Kaviar-Sauerrahm und Kartoffellaibchen
9,50

3. Caprese
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
7,90



SUPPEN

1. Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten
4,50

2. Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödel
4,50

3. Kräftige Rinderbouillon mit Grießnockerl
4,50

4. Knoblauchrahmsuppe mit Brotcrouton`s
4,50

HAUPTSPEISEN vom Fleisch

1. Schweinefilets in Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelkroketten und Grillgemüse
19,90
2. Hühnerbrüstchen im Speckmantel
auf Morchelrahm dazu Walnussgnocchi und gebackener Apfel
19,90
3. Rinderbraten vom weißen Scherzel
in einer Sauce mit Zwiebel, Speck, Wurzelgemüse und Rotwein
dazu Serviettenknödel und Blaukraut
19,90
4. „Unser Pfeffersteak“
150g Rinderlendenstück auf Kräuterbrot in cremiger Pfefferrahmsauce
dazu würzige Kartoffelspalten und kleines Gemüse
28,00

HAUPTSPEISEN vegetarisch



5. Gebackener Bio-Schafscammembert
auf Kürbis-Pilzrisotto mit Walnüssen und Preiselbeeren
14,90



6. Vegetarischer Kärntner Nudelteller
aus der norischen Nudelwerkstatt
14,50

HAUPTSPEISEN vom Fisch

7. „Fischtrilogie“
Filets von Zander, Forelle und Seesaibling
mit Knoblauchbutter und Parmesan-Rahmkartoffel
21,00

DESSERTS

1. Flüssiger Schokokuchen mit Schlagobers und Waldbeeren
5,90

2. Cappucino Profiteroles
5,90

3. Tiramisu mit Cassata-Eisparfait
und Amarensauce
5,90

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 allen Ihren Vorstellungen gerecht zu werden.

Preis nach Vereinbarung

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.

WIR SIND DOCH ETWAS WENIGER PERSONEN...

Natürlich kann es vorkommen dass nicht exakt alle vorbestellten Gäste kommen und das verstehen wir auch. Leider passiert es aber immer öfter dass nur 50% - 70% der vorbestellten Gäste kommen und wir bleiben auf den Waren und den Personalkosten sitzen... Wir bitten um Ihr Verständnis dass zumindest 80 % der vorbestellten Menüs auch verrechnet werden müssen - unabhängig davon wieviele Gäste dann wirklich kommen.