

MENÜVORSCHLÄGE 2024/2025

VORSPEISEN

1. Beef Tartare pikant gewürzt
mit milder Cognacnote und Jourgebäck
11,50

2. Tartare vom Räucherlachs
mit Kaviar-Cremefraiché und Kartoffellaibchen
10,50



3. Caprese
mit Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Mini-Crostino
8,90

SUPPEN

1. Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten
4,90

2. Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödel
4,90

3. Kräftige Rinderbouillon mit Grießnockerl
4,90

4. Knoblauchrahmsuppe mit Brotcrouton`s
4,90

HAUPTSPEISEN vom Fleisch

1. Schweinefilets in Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelkroketten und Grillgemüse
20,90
2. Hühnerbrüstchen im Kräutermantel
in weißer Zwiebelcreme mit Mandelwildreis und Romanesco
20,90
3. Rinderbraten vom weißen Scherzel
in einer Sauce mit Zwiebel, Speck, Wurzelgemüse und Rotwein
dazu Serviettenknödel und Blaukraut
20,90
4. „Unser Pfeffersteak“
150g Rinderlendenstück auf Kräuterbrot in cremiger Pfefferrahmsauce
dazu würzige Kartoffelspalten und Maiskolben
29,00

HAUPTSPEISEN vegetarisch



5. Rote Rüben Gnocchi in Ziegenkäserahmsauce
mit glacierten Honig-Walnuss-Sternen und Ofenfeige
16,90



6. Vegetarischer Kärntner Nudelteller
aus der norischen Nudelwerkstatt
15,50

HAUPTSPEISEN vom Fisch

7. „Fischtrilogie“
Filets von Zander, Forelle und Seesaibling
mit Knoblauchbutter und Parmesan-Rahmkartoffel
22,00

DESSERTS

1. Flüssiger Schokokuchen mit Schlagobers und Waldbeeren
6,50
2. Cappucino Profiteroles
6,50
3. Tiramisu mit Cassata-Eisparfait
und Amarensauce
6,50

VEGANES MENÜ

VORSPEISE

- V1. Falafel auf orientalischem Couscoussalat
mit Granatapfel und Minzhummus
8,50

SUPPE

- V2. Vegane Brokkolicremesuppe mit Mandelhobel
4,90

HAUPTSPEISE

- V3. Kürbis-Linsencurry mit Räuchertofu
und Sesam-Basmatireis
13,90

DESSERT

- V4. Vegane Mini-Brownies mit Cherry-Cookie-Eis und Schlagcreme
6,50

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.
Sollte die Möglichkeit bestehen die Auswahl der Gäste betriebsintern vorher abzufragen und uns mitzuteilen wäre das ganz ideal.

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.