



## Menuevorschläge 2015

### Aperitif:

<i>„Hugo“ Holunderblütensaft mit Limette, Minze und Prosecco</i>	€ 5,90
<i>Aperol Spritz</i>	€ 5,90
<i>„Bellini“ Weißes Pfirsichpüree mit Prosecco aufgegossen</i>	€ 5,90
<i>Marillen oder Mangopüree mit Prosecco aufgegossen</i>	€ 5,90
<i>„Hugo“ alkoholfrei</i>	€ 3,90
<i>San Bitter“ oder Gingerino alkoholfrei</i>	€ 3,90

### Zum Empfang

#### Canapes

<i>Nach Wunsch belegte Canapes Stück</i>	€ 1,80
--	--------

#### Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

<i>Speck, Kaminwurzeln, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren</i>	€ 4,50
--	--------

#### Italienische Antipasti

<i>Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Italienischen Salamis, Oliven, eingelegte Artischocken, Grissini, Brot</i>	€ 4,90
--	--------



### *Bayrisches Menue I*

---

*Tafelspitzsülze mit Wasabi Schaum an Salatbouquet*



*Festtagssuppe mit Einlage*



*Kalbsbrust gefüllt mit Steinpilzen mit Buttergemüse*

ODER

*Zanderfilet im Speckmantel auf Blattspinat und Kartoffeln*



*Bayrisch Creme mit Himbeersauce*

€ 39,00

### *Bayrisches Menue II*

---

*Bayrisches Vorspeisenbrettl*



*Leberknödelsuppe*



*Spanferkel in Ayinger – Biersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat*

ODER

*Saiblingsfilet mit Forellenkaviar auf geschmorten Gurken und Kartoffeln*



*Apfelkücherl mit Weinschaum und Vanilleeis*

€ 37,00



### *Italienisches Menue I*

---

*Antipasti misto*



*Ravioli gefüllt mit Kartoffel und Trüffel*



*Ossobuco vom Rohr mit Polenta und Gemüse*

*ODER*

*St. Pierrefilet auf Blattspinat und Rotweinsauce mit Kartoffelstroh*



*Semifreddo nach Wunsch und Gusto*

€ 41,00

### *Italienisches Menue II*

---

*Vitello Tonnato mit Sardellen, Kapern und Rucola*



*Tagliolini mit Kirschtomaten, Pinienkerne und Mozzarellawürfel*



*Tagliata von Entrecotes auf gegrilltem Gemüse mit gehobeltem Parmesan und Rosmarinkartoffeln*

*Doradenfilet und gebratener Gamba auf Gerstenrisotto und Luganaschaum*



*Panna cotta mit Frutti di bosco*

€ 43,00



### *Südtiroler Menue I*

---

*Waldpilztartar mit Büffel - Mozzarella und Südtiroler Speck*



*Pappardelle mit Ochschwanzragout*



*Hirschmedaillon in Wacholdersauce mit kleinem Käseknödel, Preiselbeerapfel  
und Blaukraut*

ODER

*Forellenfilet in Weißweinsauce auf Berglinsen*



*Apfelstrudel mit Zabaione und Vanilleeis*

€ 42,00

### *Südtiroler Menue II*

---

*Törtchen von Frittatini, hausgebeiztem Lachs und Forellenkaviar*



*Mit Steinpilzen gefüllte Schlutzkrapfen mit Parmesan und brauner Butter*



*Gefüllte Perlhuhnbrust mit Sellerie Püree und Schmorgemüse*

ODER

*Lachsforelle auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln*



*Topfenknödel mit Vanilleeis und Beerenragout*

€ 40,00



---

### **Hochzeitsmenue I**

---

*Terrine vom Wildlachs mit Meerrettich und Kaviar am Saltbouquet*



*Festtagssuppe mit Einlage*



*Ravioli nach Wunsch gefüllt*



*Scheiben von Entrecotes auf Selleriepüree und gegrillten Steinpilzen*



*Erdbeer Tiramisù*

€ 45,00

---

### **Hochzeitsmenue II**

---

*Salat von Wildkräutern, Bergblüten mit Waldpilzen und gerilltem Bergkäse*



*Kürbis – Kokossüppchen mit Ingwer und Garnelenigel*



*Kabeljaufilet auf Pommery - Senfauce*



*Aperol Sprizz Sorbet*



*Scheiben vom Kalbsrücken mit Morchelsauce auf Spargelragout*



*Marmoriertes Schokoladentörtchen auf Erdbeercarpaccio*

€ 55,00



### *Waldhaus Menue I*

---

*Sushi von Lachs und Garnele*



*Cappuccino von Kartoffel und Sellerie mit gebratenen Steinpilzen*



*Kalbsfleisch Cannelloni auf bayrisch Kraut und Hummerschaum*



*Sorbet von Guave*



*Roastbeef im ganzem gebraten mit Zwiebel-Senfkruste auf Prinzessbohnen und  
Kartoffelgratin*



*Milfefoglie von Schokolade und Beeren*

65,00

### *Waldhaus Menue II*

---

*Gambas im Tempurateig mit exotischem Gemüse*



*Fenchelsuppe mit geräuchertem Lachs und Safran*



*Pappardelle mit Hirschragout und gehobeltem Parmesan*



*Sorbet von der Mango mit rosa Pfeffer*



*Rinderfilet in Steinpilz – Brotkruste, dazu Kartoffel – Selleriepüree und Gemüse*



*Dessertvariation*

€ 70,00



## Vegetarisches Menue

---

*Auberginentartar mit Wachtelei*



*Kräutercremesuppe mit Gorgonzolaschaum und Amarettini*



*Lasagne vom Ratatouille mit Mozzarella überbacken  
oder*

*Pressknödel auf grünem Spargelragout und Grana*



*Panna cotta mit frischen Früchten*

€ 29,00

*Individuelle Menues, ganz nach Ihrem Geschmack, stellen wir gern für Sie zusammen.  
Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.*

- *Menuekarten in einfacher Form gerollt mit Band pro Stück € 0,50*
- *Menuekarten mit exklusivem Design in grün-goldener Menuehülle können Sie für 2,50 € pro Menuekarte erwerben.*
- *Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.*
- *Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an:*
- *Kleines saisonales Blumengesteck für 25 € (Maße ca. 20 cm x 40 cm)*
- *Großes saisonales Blumengesteck für 45 € (Maße ca. 30 cm x 50 cm)*

### **Waldhaus Deininger Weiher**

*Markus Tschurtschenthaler*

**Telefon: 08170-99870-0**

***www.waldhaus-deiningerweiher.de***

***info@waldhaus-deiningerweiher.de***

**Telefax: 08170-99870-10**