



# **Menüvorschläge**

## **Frühjahr 2018**

### **Aperitif:**

<i>Erdbeer- Minze-Püree mit Prosecco aufgegossen</i>	€ 6,50
<i>„Hugo“ Holunderblütensaft mit Limette, Minze und Prosecco</i>	€ 6,50
<i>„Hugo Alkoholfrei</i>	€ 3,90

---

### **Vorspeisen**

*Tafelspitzsülze mit Kürbiskerne, Kernöl,  
Wasabi-Schaum und Salatbouquet*

**oder**

### **Vorspeisenvariation**

*Rose vom hausgebeiztem Lachs auf Spargelsalat,  
Vitello Tonnato, Rucola,  
Praline vom Ziegenkäse, Trüffelhonig, Salatbouquet*

**oder**

*Burratina mit Pesto,  
dazu Südtiroler Speck, Tartar von Waldpilzen, Salatbouquet*

### **Suppen**

*Münchner Festtagssuppe mit Einlage*

**Festtagssuppe = Rinderkraftbrühe mit:  
Grießnocken, Kalbsbrät-Nocken, Kräuterpfannkuchen, Gemüsestreifen**

**oder**

*Spargelcremesuppe mit Mandelsplitter*

**oder**

*Creme-Suppe vom Bärlauch mit Garnelenspieß*



## **Hauptspeisen**

*Tagliata vom Entrecotes,  
auf Streifen von gegrillten Gemüse, Kartoffelgratin, Rotweinjus*

**oder**

*Zart gebratenes Schweinefilet im Parmesanmantel,  
auf Ragout von frischen Spargeln und Kartoffelgratin*

**oder**

*Im Ofen geschmorte Kalbsbackerl mit Waldpilzen,  
Kartoffelpüree und Schmorgemüse*

**oder**

*Scheiben vom Rinderfilet in Cognac-Pfeffer-Sauce,  
dazu Ragout von zweierlei Spargeln und Kartoffelgratin*

**oder**

*Mit Garnelen Gefüllte Maispouarden-Brust,  
auf Spargelragout mit Kartoffel-Erbsen-Püree*

**oder**

*Kross gebratenes Filet vom Zander,  
auf Kokos-Chili-Kraut, Kräuterkartoffeln, Riesling-Schaum*

**oder**

*Filet vom Saibling,  
dazu Spargel-Bärlauch-Ragout und Butterkartoffeln*

**oder**

*Mit Mozzarella gefüllte Kartoffel-Gnocchi  
Mit Spargel-Tomaten-Ragout und gehobeltem Parmesan*

**oder**

*Lasagne vom Ratatouille mit Mozzarella überbacken*

**oder**

*Südtiroler Schlutzkrופן mit Ragout von zweierlei Spargeln,  
Schnittlauchbutter und Parmesan*



## **Dessert**

*Grand Marnier Parfait mit marinierten Erdbeeren*

**oder**

*Bayrisch Creme mit Fruchtmark*

**oder**

*Kokos Panna-Cotta mit Waldbeeren*

**oder**

## **Dessertteller**

*Bayrisch Creme mit Fruchtmark,*

*frische Erdbeeren,*

*Vanilleeis*

*Sie können sich zum Hauptgang 1 Fischgericht, 1 vegetarisches Gericht und 1 Fleischgericht, dazu 1 Vorspeise, 1 Zwischengericht und 1 Dessert aussuchen.*

*Der 4 Gang Menüpreis beträgt 42,00 €*

*Der 3 Gang Menüpreis mit Vorspeise beträgt 38,00 €*

*Der 3 Gang Menüpreis mit Suppe beträgt 34,00 €*

*Aufpreis für Menüvariante mit Rinderfilet + € 3,00*

*Menükarten in einfacher Form gerollt mit Band pro Stück € 0,50*

*Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.*

*Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an:*

*Kleines saisonales Blumengesteck für 30 € (Maße ca. 20 cm x 40 cm)*

*Großes saisonales Blumengesteck für 45 € (Maße ca. 30 cm x 50 cm)*