



Unsere Menüvorschläge für Ihre Betriebs- und Familienfeiern

März 2019 – Juli 2019

Wir freuen uns sehr, dass Sie im Parkstüberl Mergenthou Ihre Gäste begrüßen möchten.
Im Folgenden finden Sie eine Reihe Menüs und Speisen, um einen Einblick des Möglichen zu bekommen.

Unsere Spezialitäten im Frühling

Vorspeisen & Suppen

Spargelsalat mit Erdbeeren, Pistazien und Kürbiskernöl.	8,90 €
Frühlingsröllchen von Lachs & Garnele mit grünem Spargel	9,90 €
Jakobsmuschel auf Bärlauchrisotto und Zitronenschaum	10,90 €
Spargelcremesuppe mit Pesto, Spitzen und Croutons	5,90 €

Hauptgerichte

Maispoulardenbrust mit Spargelrisotto, gebratenen Bittersalaten und weißer Portweinreduktion	15,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kräutersaitlinge Bärlauchgnocchi und geschmorte Cherrytomaten	17,90 €
Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln	12,90 €
Als Beilage	11,90 €
Wiener Schnitzel	+ 8,- €
Lachsforelle	+ 7,- €
Rindersteak	+ 9,- €
Schinken	+ 5,- €

Süßkartoffel-Spargelpfanne mit Bärlauch (vegan) 13,90 €

Unser Renner

Kaiserschmarrn in verschiedenen Variationen!!! Z.B. Apfel, Birne, Nuss, Zwetschge, Pro Person 6,90 €
Auf Platten serviert, mit leckeren Cremes, Mus oder Eis

Viele kleine Leckereien

Parmesansüppchen mit Kalbfleischpflanzerl

Riesengarnele und Jakobsmuschel, Risi-Bisi und Speckschaum

Kalbsfilet „sous vide“ mit grünem Spargel, Steinpilzen und Wildkräutern

Nougat-Pfeffer-Strudelsäckchen mit 2 erlei von der Sauerkirsche

p.P 49,50 €

Der Klassiker

Bunter Salat mit gegrillten Waldpilzen

Zwiebelrostbraten mit Kässpätzlen und Röstzwiebeln

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Mango Sorbet

p.P. 29,90 €



Vegan

Bunter Salat mit Himbeerdressing und Walnüssen

*Thaicurry mit asiatischem Gemüse,
exotischen Früchten und Wildreis*

Tiramisu mit Kirschen

p.P 25,50 €

Vorspeisen:

<i>Kleines Bouquet vom Feld- und Marktsalat</i>	4,90 €
- <i>mit gegrillten Pilzen</i>	6,90 €
- <i>mit Roastbeef-Röllchen</i>	8,90 €
- <i>mit Ziegenkäse und Früchten</i>	8,90 €
<i>Mediterraner Couscous Salat mit gebratenen Garnelen</i>	9,90 €
<i>Avocado-Mango Salat mit gegrillten Garnelen</i>	9,90 €
<i>Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Linsen</i>	6,90 €
<i>Vitello Tonnato mit Kapern, Rucola und Kresse</i>	8,90 €
<i>Lauwarmes Caprese mit Burrata, Ochsenherztomaten und Basilikum</i>	9,90 €
<i>Steinpilzravioli mit Salbeibutter und Parmesan</i>	9,90 €

Suppen:

<i>Zucchinicremesuppe mit Parmesanspänen</i>	4,90 €
<i>Fischsuppe mit Edelfischeinlage</i>	7,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>	4,20 €
<i>Süßkartoffel-Kokossuppe mit Lachswürfeln</i>	5,90 €
<i>Kartoffel-Lauchcremesuppe</i>	4,50 €
- <i>mit Garnelen</i>	6,90 €
<i>Pastinakencremesuppe</i>	4,90 €
<i>Tomatenessenz mit Ricotta-Ravioli</i>	5,90 €

Fleischgerichte

<i>Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren</i>	17,90 €
<i>Schweinefilet mit Champignonrahm, Brokkoli und Spätzle</i>	15,90 €
<i>Rinderfilet mit Trüffel-Parmesan-Pommes</i>	26,90 €
<i>Kalbsrücken in Waldpilzsoße mit glasiertem Wurzelgemüse und Haselnussspätzle</i>	22,90 €
<i>Hähnchenbrustfilet mit Feta überbacken, dazu frische Pasta und Ofentomaten</i>	15,90 €
<i>Saltimbocca vom Kalb mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse</i>	17,90 €
<i>Roastbeef mit Rotweinschalotten und Petersilienpüree</i>	19,90 €
<i>Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße und Salzkartoffeln</i>	15,90 €

Fischgerichte:

<i>Gegrilltes Filet vom Paar-Saibling mit mediterranen Gnocchi</i>	18,90 €
<i>Lachssteak mit Kräuterkruste auf Tomaten-Fenchelragout und Linguine</i>	15,90 €
<i>Marinierte Dorade Royal mit Kaiserschoten-Tomatenragout Zitronenspaghetti</i>	19,90 €
<i>Risotto mit Miesmuscheln und Garnelen</i>	14,90 €
<i>Schollenfilet mit Karottencreme und Kräuterkartoffeln</i>	14,90 €



PARKSTÜBERL

Vegetarisch:

<i>Steinpilzravioli mit Rucola und Parmesan</i>	12,90 €
<i>Getrüffelte Linguine mit gegrillten Pilzen, Kräutern und Rucola</i>	12,90 €
<i>Tomaten-Mozzarella-Ravioli mit Basilikum und geschmolzenen Tomaten</i>	12,90 €
<i>Veganes Thaicurry mit Reis und Ananas</i>	14,90 €
<i>Gemüse-Thai-Curry mit Kräuterreis</i>	14,90 €
<i>Gnocchi mit Gorgonzolasoße und Walnüssen</i>	10,90 €
<i>Risotto mit Waldpilzen und Parmesan</i>	10,90 €
<i>Frische Tagliolini mit schwarzem Trüffel</i>	14,90 €

Desserts

<i>Halbgefrorenes von der Zartbitterschokolade mit Beerencoulis</i>	6,90 €
<i>Mascarponecreme mit Pfirsich oder Erdbeeren</i>	5,90 €
<i>Schokokuchen mit flüssigem Kern und Mangosorbet</i>	6,90 €
<i>Weißer oder Dunkler Mousse au Chocolate mit Nusscrumble</i>	4,90 €
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,90 €
<i>Mandelparfait mit Brombeeren und Amarettini</i>	6,90 €
<i>Dessertvariation</i>	6,90 €

Information zu den Speisen:

*Dies ist nur ein Auszug unserer Angebote, für Fragen, Wünsche und Anregungen können Sie uns gerne kontaktieren.
Bitte wählen sie aus den vorangegangenen Speisen 1-2 Vorspeisen oder Suppen, 2-3 Hauptgerichte, 1 Desserts aus.
Sehr gerne empfangen wir Sie persönlich, um mit Ihnen gemeinsam Ihre Feier zu besprechen und auf weitere Details und Wünsche eingehen zu können. Sie erreichen uns telefonisch unter der **015128600863**.*