



Unsere Menüvorschläge für Ihre Betriebs- und Familienfeiern

Oktober 2017 – März 2018

Wintermenü - Wildes Geflügel

Fasanenessenz mit Pilzmaultaschen und Sherry

*Barbarieentenbrust mit Orange, Maronen dazu
knusprigen Blaukrautkrapfen und Mergenthauer Kürbiskernpralinen*

Kaiserschmarrn mit 3erlei von der Nuss

p.P. 36,60 €

Menü Wild und Wald

*Wildschweinschnitzel mit Koreanderpanade,
zweierlei vom Kürbis und wilden Kräutern*

Fasanenbrust mit Specktrauben, Wachholderkraut und knusprigen Kartoffelwürfeln

Rehmedaillons mit Ziegenkäse, Feige, Rote Beete und Pilzen

Süße Birne, Bitterschokolade und Heidelbeeren

p.P. 44,70 €

Menü 1 - Viele kleine Leckereien

Feldsalat mit gegrillten Waldpilzen und mariniertem Roastbeef

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 €

Menü 2 – Quer Beet

Dreierlei vom Lachs mit Feldsalat und Linsen

Tomatenessenz mit Serranoschinken-Crostini und geschmolzenen Tomaten

Wachtelbrust und Keule an gegrilltem Chicorée und Preiselbeervinaigrette

*Filet vom Pata-Negra-Schwein im Lado-Mantel mit Baby-Karotten,
Artischocken- Kapernragout und Ricotta-Tomatenravioli*

Geeister Kaiserschmarrn mit Valrhona Creme und karamellisierten Apfelscheiben

p.P. 42,50 €



PARKSTÜBERL

Menü 3 – Der Klassiker

Bunter Salat mit gegrillten Waldpilzen

Zwiebelrostbraten mit Kässpatzen und Röstzwiebeln

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Mangosorbet

p.P. 33,50 €

Menü 4 – Ganz ohne Fleisch

Kleiner Flammkuchen mit Tomaten und Rucola

Steinpilzravioli mit Salbeibutter und Parmesan

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

p.P. 24,50 €

Menü 5 – Vegan

Bunter Salat mit Himbeerdressing und Walnüssen

Thaicurry mit asiatischem Gemüse,
exotischen Früchten und Wildreis

Tiramisu mit Kirschen

p.P. 25,50 €

Diese Menüs können als Anregung gesehen werden. Gerne stellen wir aber auch ein individuelles Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammen:

Vorschläge zum eigenen, individuellen Menü:

Vorspeisen:

Kleines Bouquet vom Feld- und Marktsalat	4,90 €
-mit gegrillten Pilzen	6,90 €
-mit Roastbeef-Röllchen	8,90 €
-mit Ziegenkäse und Früchten	7,90 €
Barbarieentenbrust, Feldsalat mit lauwarmen Kartoffel-Speckdressing, Orange & Brombeere	8,90 €
Mediterraner Couscoussalat mit gebratenen Garnelen	9,90 €
Avocado-Mangosalat mit gegrillten Garnelen	9,90 €
Rucolasalat mit Portweindressing, Walnüssen und Granatapfelkernen	6,90 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Linsen	6,90 €
Cesar Salad mit Putenbrust, Parmesan und Speck	7,90 €
(Alle Vorspeisen können auch als Hauptgangportion zubereitet werden)	

Suppen:

Zucchini-cremesuppe mit Parmesanspänen	4,90 €
Fischsuppe mit Edelfischeinlage	7,90 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	3,90 €
Süßkartoffel-Kokossuppe mit Lachswürfeln	5,90 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe	4,50 €
mit Garnelen	6,90 €
Pastinakencremesuppe	4,90 €
Tomatenessenz mit Ricotta-Ravioli	5,90 €
Maronencremesuppe mit Croutons und Kresse	5,90 €



PARKSTÜBERL

Fleischgerichte

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	17,90 €
Schweinefilet mit Champignonrahm, Brokkoli und Spätzle	15,90 €
Rinderfilet mit Trüffel-Parmesan-Pommes	26,90 €
Kalbsrücken in Waldpilzsoße mit glasierten Karotten und Haselnussspätzle	21,90 €
Rumpsteakstreifen in Chiliöl mit gebratenen Garnelen und Kräutertagliatelle	23,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Feta überbacken, dazu frische Pasta und Ofentomaten	15,90 €
Saltimbocca vom Kalb mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	17,90 €
Maispouardenbrust mit Kräuterrisotto und Pak Choi	15,90 €
Roastbeef mit Rotweinschalotten und Petersilienpüree	19,90 €
Gegrillte Entenbrust mit Polentanocken und Orangensoße	19,90 €
Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	15,90 €
¼ Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	13,90 €

Fischgerichte:

Gegrilltes Filet vom Paar-Saibling mit mediterranen Gnocchi	15,90 €
Lachssteak mit Kräuterkruste auf Tomaten-Fenchelragout und Linguine	15,90 €
Marinierte Dorade Royal mit Kaiserschoten-Tomatenragout Zitronenspaghetti	19,90 €
Gebratener Zander mit Haselnussbutter und Rotweinspinat	15,90 €
Rotbarbenfilet mit Paprikagemüse und Nudelsäckchen	18,90 €
Risotto mit Miesmuscheln und Garnelen	14,90 €
Schollenfilet mit Karottencreme und Kräuterkartoffeln	14,90 €

Vegetarisch:

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

Nachspeisen:

Halbgefrorenes von der Zartbitterschokolade mit Beerencoulis	6,90 €
Mascarponecreme mit Pfirsich	5,90 €
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Mangosorbet	6,90 €
Weisse Mousse au Chocolate mit Nusscrumble	4,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Mandelparfait mit Brombeeren und Amarettini	6,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	7,90 €
Erdbeermousse mit Früchten	5,90 €

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.
Sollten Sie sich auf eine einheitliche Menüfolge festlegen, d.h. ein 3- oder 4 Gang Menü, erhalten Sie auf den Menüpreis einen Rabatt von **5 %** bei einem 3 Gang Menü einen Rabatt von **8 %** bei einem 4 oder 5 Gang Menü.

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**.