

Unsere Menüvorschläge für Ihre Feier

Preise gültig ab 07/2020-12/2020 –mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Ihre Gültigkeit

Getränke inkl. 16% Mwst. / Speisen inkl. 5% Mwst.

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

Aperitif

Brut Dargent Pinot Noir rosé brut	0,1 l	3,50 €
Crodino-Maracuja-Sprizz (alkoholfrei)	0,3 l	4,90 €
Granatapfel-Rosmarin-Sprizz	0,3 l	5,90 €
Aperol-Sprizz	0,3 l	5,90 €
Holunder-Limetten-Sprizz	0,3 l	5,90 €

Vorspeisen

Stüberl's Vorspeisenschmankerl – auf Platten serviert	9,90 €
Bunter Salat mit Stüberldressing und Ziegenkäse im Speckmantel	7,90 €
Frühlingsröllchen von Lachs & Garnele mit grünem Spargel	9,90 €
Jakobsmuschel auf Kräuterrisotto und Zitronengrasschaum	10,90 €
Mediterraner Couscous Salat mit Granatapfelkernen (vegan)	8,90 €
Lauwarmes Caprese mit Burrata, Ochsenherztomaten und Basilikum	9,90 €
Vitello Tonnato mit Kapern, Rucola und Kresse	8,90 €

Suppen:

Zucchinicremesuppe mit Parmesanspänen	4,90 €
Fischsuppe mit Edelfischeinlage	7,90 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,50 €
Süßkartoffel-Kokossuppe mit Lachswürfeln	5,90 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe	4,50 €
mit Garnelen	6,90 €
Tomatenessenz mit Ricotta-Basilikum-Ravioli	5,90 €

Fleischgerichte

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	17,90 €
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Kässpätzchen und Röstzwiebeln	20,90 €
Schweinefilet mit Champignonrahm, Brokkoli und Spätzle	16,90 €
Rinderfilet mit Trüffel-Parmesan-Pommes	26,90 €
Kalbsrücken in Waldpilzsoße mit glasiertem Wurzelgemüse und Haselnussspätzle	22,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Feta überbacken, dazu frische Pasta und Ofentomaten	15,90 €
Saltimbocca vom Kalb mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	17,90 €
Roastbeef mit Rotweinschalotten und Petersilienpüree	19,90 €
Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	15,90 €

Fischgerichte:

Gegrilltes Filet vom Paar-Saibling mit mediterranen Gnocchi	18,90 €
Lachssteak mit Kräuterkruste auf Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln	15,90 €
Marinierte Dorade Royal mit Kaiserschoten-Tomatenragout Zitronenlinguine	19,90 €
Risotto mit Miesmuscheln und Garnelen	14,90 €
Schollenfilet mit Karottencreme und Kräuterkartoffeln	14,90 €

Vegetarisch und Vegan:

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	14,90 €
Gemüse-Thai-Curry mit Kräuterreis	14,90 €
Gnocchi mit Gorgonzolasoße und Walnüssen	10,90 €
Risotto mit Waldpilzen und Parmesan	10,90 €
Frische Tagliolini mit schwarzem Trüffel	14,90 €

Desserts

Halbgefrorenes von der Zartbitterschokolade mit Beerencoulis	6,90 €
Mascarponecreme mit Pfirsich	5,90 €
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Bauernhofeis	7,50 €
Weißer oder Dunkler Mousse au Chocolate mit Nusscrumble	4,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Mandelparfait mit Brombeeren und Amarettini	6,90 €
Dessertvariation	9,90 €

Unser Renner

Kaiserschmarrn in verschiedenen Variationen!!! Z.B. Apfel, Birne, Nuss, Zwetschge, Pro Person 7,00 €
Auf Platten serviert, mit leckeren Cremes, Mus oder Eis

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**.