



### Folgende Menüvorschläge möchten wir Ihnen anbieten:

Wir bitten um Verständnis, dass aus organisatorischen Gründen nur **EIN Menü** (2 Hauptspeisen zur Auswahl) **für alle Gäste** ausgewählt werden kann.

Für **Vegetarier oder Veganer** werden wir gerne vor Ort eine entsprechende Alternative anbieten.

Gedeck € 2,50

#### Menü 1:

Zitronengras-Ingwerschaumsuppe  
xxx  
Medaillons vom Schweinsfilet auf  
Pfefferspeckrahmsauce, dazu Kartoffelgratin  
und Saisongemüse  
xxx  
Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und  
Kokoseis

**Preis pro Person € 31,00**

#### Menü 2:

Mühlviertler Kartoffelschaumsuppe  
mit Croûtons  
xxx  
Knusprig gebratene Maishendlbrust auf  
Steinpilzrisotto mit Marktgemüse  
xxx  
Törtchen von der weißen Schokolade  
auf Fruchtspiegel

**Preis pro Person € 32,50**

#### Menü 3:

Zitronengras-Ingwerschaumsuppe  
xxx  
Kleine Kalbsschnitzel mit Tomaten und  
Mozzarella überbacken, dazu Weißweinrisotto  
und Zucchini Gemüse  
xxx  
Pfirsich-Joghurtterrine auf Fruchtspiegel

**Preis pro Person € 33,00**

#### Menü 4:

Kräuterschaumsuppe mit Croûtons  
xxx  
Gegrillte Rinderfilet-Tournedos an  
Rosmarinjus mit Leinöl-Stampfkartoffeln und  
feinem Ratatouille  
xxx  
Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren  
und Kokoseis

**Preis pro Person € 34,50**



### Menü 5:

Kartoffelkäseterrine mit Mühlviertler Bauernspeck

xxx

Knusprig gebratene Maishendlbrust auf Steinpilzrisotto mit Markgemüse

xxx

Törtchen von der weißen Schokolade auf Fruchtspiegel

**Preis pro Person € 36,50**

### Menü 6:

Italienischer Anti-Pasti-Teller

*(Gebratener Scampi mit Basilikumpesto, Prosciutto mit Melone und Parmesan, Anti-Pasti-Gemüse)*

xxx

Kalbsschnitzel „Saltim Bocca“ an Portweinjus, dazu Kräuterrisotto und Saisongemüse

xxx

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Kokoseis

**Preis pro Person € 39,50**

### Menü 7:

Beef Tatar vom Mühlviertler Weideochsen garniert mit Wachtelei, Kapernbeeren und roten Zwiebeln

xxx

Mediterran gefüllte Maishendlbrust auf cremigem Antipasti-Risotto an Rosmarinjus und buntem Gemüse

xxx

Baileysparfait an Fruchtspiegel

**Preis pro Person € 39,50**

### Menü 8:

Zweierlei Tatar von Rind und Lachs mit Kartoffel-Mousseline und Salatbouquet

xxx

Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit hausgemachte Butterspätzle und Gemüse

xxx

Duett vom Baileysparfait und dunklem Mousse au chocolate an süßem Pesto

**Preis pro Person € 42,50**



### Menü 9:

Lauwarmes Räucherforellenfilet an einer Steinpilzterrine mit Wasabi-Creme fraîche

xxx

Zitronengras-Ingwerschaumsuppe

xxx

Gegrillte Rinderfilet-Tournedos an Rosmarinjus mit Leinöl-Stampfkartoffeln und feinem Ratatouille

xxx

Helles & dunkles Mousse au chocolate auf Fruchtspiegel mit Joghurteis

**Preis pro Person € 46,50**

### Menü 10:

Tatar von Räucherforellen mit Oberskren und Salatgarnitur

xxx

Cremesuppe der Saison

(z.B: Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe,..)

xxx

Rosa gebratenes Rindsfilet an Steinpilzrahm mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

xxx

Duett vom Baileysparfait und dunklem Mousse au chocolate an süßem Pesto

**Preis pro Person € 51,50**

### Menü 11:

Tatar vom Rindsfilet „Asia Style“ mit Wasabi, Creme fraîche und Ingwer

xxx

Blunzntascherl auf Rahmsauerkraut mit Knoblauchsajt'l

xxx

Kalbsschnitzel „Saltim Bocca“ an Portweinjus, dazu Kräuterrisotto und Saisongemüse

xxx

Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“ (4-5 verschiedene saisonelle Desserts)

**Preis pro Person € 56,00**

### Menü 12:

Gemischter Vorspeisenteller „Lukullus“

(4-5 verschiedene saisonelle Vorspeisen an einen kleinen Salat angerichtet)

xxx

Cremige Pastinaken-Jungzwiebelsuppe mit Croûtons

xxx

Spaghetti al pesto mit gegrillte Scampi

xxx

Knusprig gebratene Maishendlbrust auf Steinpilzrisotto, dazu Marktgemüse

xxx

Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“ (4-5 verschiedene saisonelle Desserts)

**Preis pro Person € 64,00**



### **Menü 13:**

Vorspeisentrilogie „Asia“  
(Makiröllchen, Thunfischsashimi & Scampi im  
Tempurateig)

xxx

Sellerieschaumsüppchen mit gebackenem  
Blunzntascherl

xxx

Rosa gegrillte Wachtel auf Pastinakenpüree an  
Morchelrahm

xxx

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an  
Rosmarinjus, dazu Kartoffelgratin und  
Saisongemüse

xxx

Dessertdreierlei

**Preis pro Person € 69,00**