



## 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 Alternative anbieten.*)

Gedeck € 2,90

### Menü 1:

#### **Cremesuppe der Saison**

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

XXX

#### **Gekochter Tafelspitz**

Wurzelgemüse | Semmelkren | Röstkartoffeln

*oder*

#### **Gebratenes Zanderfilet**

Safranfettuccini | Gemüse | Rieslingsauce

XXX

#### **Hausgemachter Milchrahmstrudel**

Vanillesauce | frische Früchte

**Preis pro Person € 31,00**

### Menü 3:

#### **Cremesuppe der Saison**

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

XXX

#### **Knusprig gebratene Maishendlbrust**

Steinpilzrisotto | kleines Gemüse

*oder*

#### **Gebratenes Zanderfilet**

Safranfettuccini | Gemüse | Rieslingsauce

XXX

#### **Valrhona-Schokoladenmousse**

Orangen-Schokoladenparfait | süßes Pesto

**Preis pro Person € 33,50**

### Menü 2:

#### **Kartoffelschaumsuppe**

Croûtons

XXX

#### **Medaillons vom Schweinsfilet**

Kartoffelgratin | Gemüse | Pfefferspeckrahmsauce

*oder*

#### **Gebratenes Saiblingsfilet**

Weißweinrisotto | Gemüse | Proseccoschaum

XXX

#### **Panna Cotta**

Marinierte Erdbeeren | Kokoseis

**Preis pro Person € 32,00**

### Menü 4:

#### **Zitronengras-Ingwerschaumsuppe**

XXX

#### **Gegrillte Rinderfilet-Tournedos**

Leinöl-Stampfkartoffeln | Ratatouille | Rosmarinjus

*oder*

#### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

Rahmkartoffeln | Gemüse

XXX

#### **Törtchen von der weißen Schokolade**

Fruchtspiegel | Eis

**Preis pro Person € 35,50**



### Menü 5:

#### **Tatar von Rind und Lachs**

Kartoffel-Mousseline | Salatbouquet

XXX

#### **Rinderfiletspitzen**

Butterspätzle | Gemüse | Pilzrahmsauce

*oder*

#### **Gegrilltes Wolfsbarschfilet**

Mediterranes Kartoffelpüree | Gemüse Champagnerschaum

XXX

#### **Valrhona-Schokoladenmousse**

Orangen-Schokoladenparfait | süßes Pesto

**Preis pro Person € 42,50**

### Menü 6:

#### **Italienischer Anti-Pasti-Teller**

Gebratene Garnele | Basilikumpesto | Prosciutto

Melone | Parmesan | Antipasti-Gemüse

XXX

#### **Kalbsschnitzel „Saltim Bocca“**

Kräuterrisotto | Gemüse | Portweinjus

*oder*

#### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

Rahmkartoffeln | Gemüse

XXX

#### **Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“**

4 verschiedene saisonelle Desserts

**Preis pro Person € 44,00**

### Menü 7:

#### **Lauwarmes Räucherforellenfilet**

Steinpilzterrine | Wasabi-Creme fraîche

XXX

#### **Zitronengras-Ingwerschaumsuppe**

XXX

#### **Gegrillte Rinderfilet-Tournedos**

Leinöl-Stampfkartoffeln | Ratatouille | Rosmarinjus

*oder*

#### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

Rahmkartoffeln | Gemüse

XXX

#### **Törtchen von der weißen Schokolade**

Fruchtspiegel | Eis

**Preis pro Person € 47,50**

### Menü 8:

#### **Lachsforellen-Mojito-Tatar**

Wachtelei | Kaviar | Wasabi-Creme fraîche

\*\*\*

#### **Kartoffelschaumsuppe**

Croustons

\*\*\*

#### **Rosa gebratenes Rindsfilet**

Kartoffelgratin | Gemüse | Steinpilzrahm

*oder*

#### **Duett Wolfsbarsch & Garnele**

Mediterranes Kartoffelpüree | Gemüse

Champagnerschaum

\*\*\*

#### **Valrhona-Schokoladenmousse**

Orangen-Schokoladenparfait | süßes Pesto

**Preis pro Person € 54,00**



### Menü 9:

#### **Lachsforellen-Mojito-Tatar**

Wachtelei | Kaviar | Wasabi-Creme fraîche

\*\*\*

#### **Spaghetti al pesto**

Riesengarnele

\*\*\*

#### **Sorbet vom grünen Apfel**

Champagner

\*\*\*

#### **Rosa gebratenes Rindsfilet**

Kartoffelgratin | Gemüse | Steinpilzrahm

*oder*

#### **Duett Wolfsbarsch & Garnele**

Mediterranes Kartoffelpüree | Gemüse

Champagnerschaum

\*\*\*

#### **Dessertdreierlei**

3 verschiedene saisonelle Desserts

**Preis pro Person € 69,50**

### Menü 10:

#### **Gemischter Vorspeisenteller „Lukullus“**

4 verschiedene saisonelle Vorspeisen

kleiner Salat

\*\*\*

#### **Zitronengras-Ingwerschaumsuppe**

\*\*\*

#### **Jakobsmuschel und Grammeltascherl**

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

\*\*\*

#### **Sorbet vom grünen Apfel**

Champagner

\*\*\*

#### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak**

Kartoffelgratin | Gemüse | Rosmarinjus

*oder*

#### **Duett Wolfsbarsch & Garnele**

Mediterranes Kartoffelpüree | Gemüse

Champagnerschaum

\*\*\*

#### **Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“**

4 verschiedene saisonelle Desserts

**Preis pro Person € 76,50**