



## 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:

#### **Klare Rindsuppe**

Frittaten

\*\*\*

#### **Medaillons vom Schweinsfilet**

Kartoffelgratin | Gemüse | Pfefferspeckrahmsauce

*oder*

#### **Gebratenes Saiblingsfilet**

Weißweinrisotto | Gemüse | Proseccoschaum

\*\*\*

#### **Hausgemachter Milchrahmstrudel**

Weichselröster | Vanilleeis

**Preis pro Person € 35,00**

### Menü 2:

#### **Cremesuppe der Saison**

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

\*\*\*

#### **Rinderfiletspitzen**

Butterspätzle | Gemüse | Pilzrahmsauce

*oder*

#### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

Rahmkartoffeln | Gemüse

\*\*\*

#### **Dessertdreierlei**

3 verschiedene saisonelle Desserts

**Preis pro Person € 38,50**

### Menü 3:

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

Wachtelei | Kaviar | Wasabi-Creme fraîche

\*\*\*

#### **Knusprig gebratene Maishendlbrust**

Steinpilzrisotto | kleines Gemüse

*oder*

#### **Gebratenes Saiblingsfilet**

Weißweinrisotto | Gemüse | Proseccoschaum

\*\*\*

#### **Valrhona-Schokoladenmousse**

Orangen-Schokoladenparfait | süßes Pesto

**Preis pro Person € 41,50**

### Menü 4:

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

Gebratene Garnele | Basilikumpesto | Prosciutto

Melone | Parmesan | Antipasti-Gemüse

\*\*\*

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

Kräuterrisotto | Gemüse | Portweinjus

*oder*

#### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

Rahmkartoffeln | Gemüse

\*\*\*

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

Fruchtspiegel | Eis

**Preis pro Person € 46,00**



### Menü 5:

#### **Vitello Tonnato vom Kalbsrücken**

Kapern | Ruccola

\*\*\*

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

Leinöl-Stampfkartoffeln | Ratatouille | Rosmarinjus

*oder*

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

Mediterranes Kartoffelpüree | Gemüse |  
Champagnerschaum

\*\*\*

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

Fruchtspiegel | Eis

**Preis pro Person € 51,00**

### Menü 7:

#### **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 € 77,00**

### Menü 6:

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

Wachtelei | Kaviar | Wasabi-Creme fraîche

\*\*\*

#### **Cremesuppe der Saison**

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

\*\*\*

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

Leinöl-Stampfkartoffeln | Ratatouille | Rosmarinjus

*oder*

#### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

Rahmkartoffeln | Gemüse

\*\*\*

#### **Valrhona-Schokoladenmousse**

Orangen-Schokoladenparfait | süßes Pesto

**Preis pro Person € 57,00**

### Menü 8:

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

4 verschiedene saisonelle Vorspeisen

kleiner Salat

\*\*\*

#### **Zitronengras-Ingwerschaumsuppe**

\*\*\*

#### **Jakobsmuschel und Grammeltascherl**

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

\*\*\*

#### **Sorbet vom grünen Apfel**

Champagner

\*\*\*

#### **Rosa gebratenes Kalbsfilet**

Kartoffelgratin | Gemüse | Rosmarinjus

*oder*

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

Mediterranes Kartoffelpüree | Gemüse

Champagnerschaum

\*\*\*

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

4 verschiedene saisonelle Desserts

**Preis pro Person € 82,50**