



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 € 3,50

Menü 1:

Klare Rindsuppe

Frittaten

Medaillons vom Schweinsfilet

Kartoffelgratin | Gemüse | Pfefferspeckrahmsauce

oder

Gebratenes Saiblingsfilet

Weißweinrisotto | Gemüse | Proseccoschaum

Hausgemachter Milchrahmstrudel

Weichselröster | Vanilleeis

Preis pro Person € 39,50

Menü 2:

Cremesuppe der Saison

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

Knusprig gebratene Maishendlbrust

Steinpilzrisotto | Gemüse | Pilzrahmsauce

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet

Rahmkartoffeln | Gemüse

Dessertdreierlei

3 verschiedene saisonelle Desserts

Preis pro Person € 44,00

Menü 3:

Cremesuppe der Saison

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

Saltim Bocca vom Kalbsrücken

Prosciutto | Kräuterrisotto | Gemüse | Portweinjus

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet

Rahmkartoffeln | Gemüse

Valrhona-Schokoladenmousse

Orangen-Schokoladenparfait | süßes Pesto

Preis pro Person € 49,00

Menü 4:

Italienischer Anti-Pasti-Teller

Gebratene Garnele | Basilikumpesto | Prosciutto

Melone | Parmesan | Antipasti-Gemüse

Rinderfiletspitzen

Butterspätzle | Gemüse | Pilzrahmsauce

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet

Rahmkartoffeln | Gemüse

Dessertdreierlei

3 verschiedene saisonelle Desserts

Preis pro Person € 56,00



Menü 5:

Lachsforellen-Mojito-Tatar

Wachtelei | Kaviar | Wasabi-Creme fraîche

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Kartoffelgratin | Gemüse | Rosmarinjus

oder

Duett Wolfsbarsch & Garnele

Champagnerschaum | mediterranes Kartoffelpüree
Gemüse

Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“

4-5 verschiedene saisonelle Desserts

Preis pro Person € 62,50

Menü 7:

Lachsforellen-Mojito-Tatar

Wachtelei | Kaviar | Wasabi-Creme fraîche

Spaghetti al pesto

Jakobsmuschel

Himbeersorbet

Champagner

Rosa gebratenes Rindsfilet

Kartoffelgratin | Gemüse | Steinpilzrahm

oder

Duett Wolfsbarsch & Garnele

Mediterranes Kartoffelpüree | Gemüse
Champagnerschaum

Dessertdreierlei

3 verschiedene saisonelle Desserts

Preis pro Person € 94,00

Menü 6:

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

Kapern | Rucola

Cremesuppe der Saison

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

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Kartoffelgratin | Gemüse | Rosmarinjus

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet

Rahmkartoffeln | Gemüse

Valrhona-Schokoladenmousse

Orangen-Schokoladenparfait | süßes Pesto

Preis pro Person € 69,00

Menü 8:

Gemischter Vorspeisenteller „Lukullus“

4 verschiedene saisonelle Vorspeisen

kleiner Salat

Zitronengras-Ingwerschaumsuppe

Jakobsmuschel und Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Himbeersorbet

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 € 99,00