

# Menüvorschläge für Ihre Feierlichkeiten

## *Vorspeisen:*

*Honigmelone auf Rohschinken*

\*\*\*

*Streifen vom hausgebeizten Lachs  
mit Honig-Senfsauce auf Vogerlsalat*

\*\*\*

*Tomaten, Mozzarella mit Olivenöl  
und frischem Basilikum, Weißbrotschnitte*

\*\*\*

*Forellenfilet auf Oberskren*

\*\*\*

*Vogerlsalat  
mit warmen Erdäpfeln, Speckwürfeln  
und Kürbiskernöl*

## *Suppen:*

*Kräftige Rindssuppe mit:*

*Frittaten,  
Kaspressknödel,  
Schinkenschöberl,  
Grießnockerl,  
Milzschnitten,  
Nudel oder  
Backerbsen*

\*\*\*

*Knoblauchrahmsuppe*

\*\*\*

*Mölltaler Käserahmsuppe*

\*\*\*

*Schaumsüppchen von Gartenkräutern*

## ***Hauptspeisen:***

*Schweinsmedaillons*

*an einer Pfefferrahmsauce, dazu Mandelbällchen,  
Babykarotten und ein gemischter Salatteller*

\*\*\*

*Schweinsrosensteak,*

*dazu reichen wir einen Erdäpfelstrudel,  
Rosenkohlgemüse  
und einen gemischten Salatteller*

\*\*\*

*Gegrillte Junghend' lbrust*

*in einer Gorgonzolarahmsauce, dazu Eierspätzle,  
Preiselbeerbirne und ein Haupt'lsalat „Mimosa“*

\*\*\*

*Gegrilltes von Pute, Schwein und Rind*

*mit Kräuterbutter, würziger Grillsauce, Gemüseallerlei  
und Pommes Frites,  
dazu ein gemischter Salatteller*

\*\*\*

*Gebratene Putenbrust*

*in Kräuterrahm dazu Röstgemüse und Semmelrolle  
und ein gemischter Salatteller*

\*\*\*

*Schweinefilet vom Rost (Jägerart)*  
*dazu Kroketten , Bohnenspeckröllchen,*  
*Preiselbeerbirne und*  
*Ein gemischter Salatteller*

\*\*\*

*Gegrilltes Lachs- und Forellenfilet*  
*dazu gebackene Calamari*  
*mit Petersilienkartoffel, allerlei Gemüse, Sauce Tartare und ein*  
*gemischter Salatteller*

\*\*\*

*Hausteller*  
*Gebackenes und Gegrilltes vom Schwein,*  
*Pommes Frites, Gemüsebouquet, Cocktailsauce und*  
*ein gemischter Salatteller*

## *Dessert:*

*Eispalatschinke mit Schokosauce*

\*\*\*

*Bratapfel*  
*mit Marzipan-Nuss-Füllung und Vanillesauce*

\*\*\*

*Eisbecher mit frischen Früchten*

\*\*\*

*Topfennockerl mit marinierten Himbeeren*

\*\*\*

*Mohr im Hemd*

\*\*\*

*Eisparfaitvariation*  
*mit frischen Früchten*

\*\*\*

*Mousse von weißer und schwarzer Schokolade  
mit marinierten Himbeeren*

\*\*\*

*Gedünstete Birne  
auf Vanilleeis, Eierlikör und Schlagobers*

***Preise:***

*Drei-Gang Menü ab € 20,50*

*Vier-Gang Menü ab € 30,50*

*exklusive Getränke*