

Vorbestellbare Menüs

Hochzeiten tagsüber & Familienfeste

2021

Ab 10 Gästen begrüßen wir Sie mit Ihrer Reservierung bei uns im Haus mit Ihrem Lieblingsmenü. Bitte stellen Sie sich Ihre persönliche Menüabfolge ganz nach Ihren Wünschen zusammen und legen Sie sich für Ihre Gäste auf ein einheitliches Menü fest. Dies schenkt Ihnen die volle Konzentration auf Ihren festlichen Anlass und das herzliche Miteinander.

Sollten sich Vegetarier*innen, Veganer*innen und/oder Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien unter Ihren Gästen befinden, erhalten Sie dann von uns einen zu Ihrer Auswahl passenden Vorschlag. Die genaue Anzahl an vorgewählten Menüs benötigen wir per Email eine Woche vor Ihrem Veranstaltungstag.

Sollten Sie Beilagenänderungen wünschen oder andere Vorstellungen bzw. besondere Wünsche wie Liebesspeisen haben, sprechen Sie uns gerne an – unsere kulinarischen Möglichkeiten sind so gut wie unbegrenzt.

Vorspeisen

Geräucherte Paprikacrèmesuppe | Basilikumöl 7,6

Hochzeitssuppe (Pfannkuchen | Grießnockerl | Brättnockerl) 7,60

Hochzeitssuppe vegetarisch (Pfannkuchen | Grießnockerl | Gemüse)

Süßkartoffel-Apfelschaumsüppchen 7,60

Erbsen-Minzcrèmesuppe | orientalische Gewürze | gehackte Nüsse 7,60

Brunnenkressesuppe | Bergblüten 7,60

Spargelcrèmesuppe 7,60 (nach Saison)

Blumenkohl-Kokossuppe mit Spinat 7,60

Sharing Antipasti

Rohschinken | gegrilltes Gemüse | Tomate-Mozzarella | Oliven | Olivenöl
12,80

Gebeizter Lachs | Kartoffelstroh | Salatsträusschen | Dillschmand 12,80

Bunte Blattsalate | Minimozzarella | Kirschtomaten | Balsamicodressing 8,80

Burrata | Tomaten | Basilikum 12,80

Gebackener Ziegenkäse | Rote Beete | Feldsalat | Walnussdressing 14,80

Bunte Blattsalate | gebratenes Gemüse | Oliven | Balsamicodressing 9,80

Gebratenes Filet vom Zander | Blattsalate | Kräuter | Limonendressing 14,80

Blattsalate | gebratene Riesengarnelen | Honig Senf-Dressing 19,80

Jacobsmuscheln | grüner Spargelsalat 21,80

Palmenhaus Shrimpscocktail 14,50

Palmenhaus Rindertartar 15,50

Hauptgänge

Fleisch

Rinderlende, rosa gebraten | Spargel-Kirschtomatengemüse |
Herzoginkartoffeln | Sauce Bernaise 25,50

Rinderlende rosa gebraten | rote Zwiebelmarmelade | Rotweinreduktion |
Kartoffeltarte | Buttergemüse 25,50

Ochsenbacke | Sellerie-Kartoffelstampf | gegrilltest Wurzelgemüse 26,50

Lammrücken | Thymian-Honigkruste | Ratatouille | gebratene
Polentaschnitten 34,50

Wiener Schnitzel vom Kalb | Babybratkartoffeln | Preiselbeeren 26,50

Rinderfilet im Pfeffermantel | Chiantisauce | Buttermais |
Süßkartoffelpommes 40,50

Fisch

Zanderfilet im Parmaschinkenmantel gebraten auf Blattspinat und Proseccorisotto 26,50

Rotbarschfilet in Grüner Currysauce | Wokgemüse | Duftreis 26,50

Donauwaller | Meerrettichsauce | Butterkartoffeln | gegrillte Lauchscheiben 26,50

Filet vom gebratenen Saibling | Mandelbuttersauce | Kartoffel-Zucchini-Rösti | Buntes Gemüse 26,50

Vegetarisch/vegan

Auberginen-Zucchini-Röllchen | Amaranth | Tomatensugo | Kräuterpolenta 17,80

Sellerieschnitzel | Babybratkartoffeln | Grüne Bohnen | Kräutersauce 17,80

Räuchertofu vom Grill | Leinsamenrisotto | bunte Karotten | Petersilienpesto 17,80

Dessert

Frische Erdbeeren mit Mascarponecrème gratiniert 9,50 (je nach Saison)

Bayrisch Crème | Waldbeeren im Glas 8,50

Tobleronemousse | Crumble | Vanillecrème 8,50

Fruchtsalat | Zitronensorbet oder Sahne 9,50

Weisses Schokoladenmousse | Ananas-Minzsalat 10,50

Pannacotta an Balsamico-Erdbeeren 8,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen | Vanillesoße 10,50

Kindergerichte

Vorspeise

Buchstabensuppe 4,50

Grießnockerlsuppe 4,50

Kleiner Salat | Minimozzarella | Kirschtomaten 4,50

„Bernhard & Bianca“ Nudeln mit Tomatensoße 5,50

„Tom & Jerry“ Käsespätzle 5,50

„Max und Moritz“ 1 Paar Wiener Würtstel | Pommes 7,50

Putenschnitzel „Balu“ | Pommes 8,90

Kalbsschnitzel „Mogli“ | Pommes 15,80

Prinzessinnen- | Piratenbecher

Je 1 Kugel Vanilleeis & Schokoladeneis | Waffel | Smarties 6,00

Mit kleiner Prinzessinnen- | Piraten-Überraschung

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.