

Ihre Feier



Vorspeisen kalt

- Carpaccio vom Thaler Rind mit Eierschwammerlartare und Kräuterpesto a,h
- Geräucherter Wildlachs mit Dill-Senf-Schnee und Forellenkaviar d,g,m
- Karbstartare mit Marillenchutney, Kresse und Feigensenf c,m

Vorspeise warm

- Rotes Rübenrisotto mit frisch gerissenem Kren und Vulcanochips
- Hühnerleber auf Rahmpolenta mit Äpfel und Nüssen a,h

Suppen

- Tomaten-Chili-Suppe mit Riesengarnele b,g
- Steirische Fischsuppe a,d,g

Sorbet

- Erfrischendes Champagner-Basilikumsorbet

Hauptspeisen

- Schweinefilet rosa gebraten auf Pfeffer-Speckrahm mit gebratenem Erdäpfelkuchen a,c,g
- Hühnerroulade in Kürbiskernpanier mit Wollschweinsalami und Buffelmozzarella gefüllt auf Weißburgunderrisotto a,c,g
- Lammrücken rosa gebraten "Weizer Schafbauern" im Thymiansafterl auf Erdäpfelgemüsegröstl a
- Beiriedschnitte rosa gebraten mit Grillgemüse und Schalenerdäpfel
- Fischgröstl mit Welsfilet, getrockneten Tomaten, Pilzen und Erdäpfel a,d
- Gebratene Riesengarnelen auf Chili-Kirschtomaten – Tagliatelle und Basilikum b,c

Ihre Feier



Dessert

- Schokotarte mit Bailikumparfait und Heidelbeere a,c,g,h
- Tiramisu mit Eierlikör (Tagesangebot) a,c,g
- Nuß-Nougatpalatschinke mit Zitronensorbet a,c,h
- Käsevariation mit Feigenmarmelade und Trüffelhonig g

Menü 3gang € 29.- (inkl. frischem Brot und Aufstrichen)

Menü 4gang € 35.- (inkl. frischem Brot und Aufstrichen)

Menü 5gang € 41.- (inkl. frischem Brot und Aufstrichen)

Ab 10 Personen!

Bitte geben Sie uns bis spätestens 4 Tage vor Ihrer Feier die genaue Auswahl und Anzahl der Gerichte bekannt.

Übersicht Allergene:

- A Glutenthaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
- B Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- C Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- D Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- E Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- F Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- G Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);
- H Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;
- L Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- M Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- N Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- O Schwefeldioxid und Sulphite**, ab gewissen Konzentrationen;
- P Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- R Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!“