



MENÜVORSCHLÄGE VERANSTALTUNGEN 2018



GEDECKPREISE:

Grundgedeck (Brot & Butter) ist in all unseren Menüs inkludiert.
Für ein Festgedeck (Brot, Butter, Amuse Gueule) fällt ein Aufpreis von €2,90 pro Person an.

Änderungen vorbehalten!



MENÜ „TIROL“

Gemüse-Mandel Quiche mit Schnittlauchsauerrahm und Tiroler Schinkenspeck

Kartoffelsuppe mit Speckcroutons und Creme Fraiche

Heimischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel und Speckbohnen

oder

Leutascher Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Petersilien-Kartoffeln und gemischtem Gemüse

oder

Kasspatzln mit Röstzwiebeln

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne

Preis 4-Gang Menü: € 44,20 pro Person

Preis 3-Gang Menü (ohne Vorspeise): € 37,00 pro Person

MENÜ „VITAL“

Knackiger Blattsalat mit Portweifeigen und karamellisierten Walnüssen

Rinds- oder Gemüsebouillon mit Frittaten

Gebrautes Hühnerbrüstchen auf Bergkäse-Speck-Risotto und Ofentomaten

oder

Leutascher Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Petersilien-Kartoffeln und gemischtem Gemüse

oder

Krautroulade auf Ratatouille und Polentanocken



Dreierlei Hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten



Preis 4-Gang Menü: € 36,40 pro Person

Preis 3-Gang Menü (ohne Vorspeise): € 30,50 pro Person




MENÜ „DES KÜCHENCHEFS“

Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen und Champignonblättchen und Sauce Cipriani

Spinat-Schaumsuppe mit Räucherschinken-Grissini

Schweinefilet im Speckmantel mit Schnittlauch-Stampfkartoffeln und glasiertem Karottengemüse
oder

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Sauce Choron auf Tomatenreis und Paprikagemüse
oder

Krautroulade auf Ratatouille und Polentanocken 

Bananen-Parfait mit Erdnuss-Karamell und Schokoladensauce

Preis 4-Gang Menü: € 45,00 pro Person

Preis 3-Gang Menü (ohne Vorspeise): € 39,00 pro Person



= vegane Speise