



MENÜVORSCHLÄGE VERANSTALTUNGEN 2019



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

Gebratenes 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