



*Menüvorschläge*

*für Ihren*

*besonderen*

*Anlass*

Wir bitten Sie, sich bei der Ihrer Auswahl auf ein Menü zu beschränken! Falls Sie zwischen den Menüs wählen möchten, bitten wir um Kontaktaufnahme. Danke.

## Menü 1

### **Rosa gebratene Entenbrust**

*auf buntem Blattsalatteller  
in Himbeer-Balsamicodressing  
mit knusprigem Gebäck*



### **Italienische Zwiebelsuppe**



### **Schweinemedallions "Weinhauerart"**

*in Trauben-Roquefortsauce  
mit Schlosskartoffeln  
und Gemüsevariationen*



### **Hausgemachtes Erdbeersorbet**

*mit zarter Garnierung*

€ 31.00

## Menü 2

### **Parmaschinken**

*mit Zuckermelone, Oliven  
und knusprigem Gebäck*



### **Käseschöberlsuppe**



### **Schweinefilet "Poivre"**

*auf Sauce Hollandaise  
mit Bäckerinnenkartoffeln  
und zarten Gemüsevariationen*



### **Vanilleeis**

*in marinierten Himbeeren  
mit Schlagsabne*

€ 31.00

### Menü 3

#### **Geräuchertes Forellenfilet**

*mit Apfelkren, Butterstern  
und knusprigem Gebäck*



#### **Griessnockerlsuppe**



#### **Schweinefilet**

*in Pfefferlingrahmsauce  
mit Butterspätzle  
und erlesenem Gemüse*



#### **Eisbecher**

*mit frischen Früchten und Schlagrahm*

€ 32.00

### Menü 4

#### **Salatbouquet**

*mit frisch gerösteten Brotwürfeln  
und Speckscheiben*



#### **Tomatensuppe**

*mit Zucchinischeiben und kleiner Sahnehaube*



#### **Rosa gebratener Lammrücken**

*in der Kräuterkruste  
auf Honig-Thymiansauce  
mit buntem Gemüse  
und Kartoffelgratin*



#### **Zimtparfait**

*mit flambierten Dörpfleumen*

€ 34.00

## Menü 5

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
*mit Ruccola, gehobeltem Parmesan  
und knusprigem Gebäck*



**Broccolirahmsuppe**



**Kalbsrückensteak "Florentiner Art"**  
*mit Safranreis  
und zarten Gemüsevariationen*



**Frische Ananas „Madlaine“**  
*mit Amarenakirschen und Eis*

€ 35.00

## Menü 6

**Honigmelone in Portwein**



**Königinnenpastete**  
*mit Ragout fin*



**Rinderrückensteak "Tyrolienne"**  
*an Tomaten-Rahm-Cognac-Sauce  
mit gebackenen Zwiebelringen  
Kartoffelkroketten  
und Gemüse der Saison*



**Orangenpalatschinke "Grand Marnier"**

€ 34.00

## Menü 7

wie Menü 6 jedoch mit

**Zitronensorbet**  
*als Zwischengericht*

und als Hauptgericht

**Filetsteak vom Rind**  
**"Tyrolienne"**  
*an Tomaten-Rahm-Cognac-Sauce*  
*mit gebackenen Zwiebelringen*  
*Kartoffelkroketten*  
*und Gemüse der Saison*

€ 40.00

## Menü 8

**Gebeizter Lachs**  
*mit Apfel-Sherry-Vinaigrette*



**Kräftige Rinderkraftbrühe**  
*mit Kräuternockerl*



**Trio von zarten Filet's**  
*(von Kalb, Schwein und Rind)*  
*auf Sauce Madeira*  
*mit Schlosskartoffeln*  
*und feinen Gemüsevariationen*



**Eisparfait „Grand Marnier“**  
*auf Orangenspiegel und Schlagsahne*

€ 36.00

## Menü 9

### Gemischter Vorspeisenteller "Reschenhof"



Spargelrahmsuppe



Rindsfilet, zart rosa gebraten

*auf Sauce "Madeira"*

*an Trüffelpuree*

*und feinen Gemüsevariationen*



Hausgemachtes Zitronensorbet

*mit Maracuja*

€ 35.00

## Menü 10

Räucherlachscreation

*mit Salatbouquet*

*und knusprigem Gebäck*



Italienische Zwiebelsuppe



Filetsteak vom Rind

*gereicht mit zweierlei Saucen*

*(Sauce Bernaise und Madeira mit roten Beeren)*

*mit Williamskartoffeln*

*und zarten Gemüsevariationen*



Mousse au chocolat

*mit Amarenakirschen und Schlagsahne*

€ 35.00

## Menü 11

### Geräuchertes Forellenfilet

*mit Butterstern, Sahnekren  
und knusprigem Gebäck*



### Steinpilznockerlsuppe



### Hirschrückensteak "Maximilian"

*mit Preiselbeerbirne  
Trüffelbandnudeln  
und feinen Kohlgemüsevariationen*



### Maroniparfait

*auf Rumschaum und Marzipanstreusel*

€ 37.00

## Menü 12

### Geräuchertes Forellenfilet und Lachsrose

*von der Tiroler Gebirgsbachforelle und Wildlachs  
mit Apfel-Sahne-Kren  
und knusprigem Baguette*



### Erbsenschaumsüppchen



### Kalbsrückensteak "Madagaskar"

*(mit grünen Pfefferkörnern gefüllt)  
auf Sauce Hollandaise  
mit Bäckerinnenkartoffeln  
und zarten Gemüsevariationen*



### Topfenockerl

*auf Erdbeermark  
mit Vanilleeis*

€ 35.00

## *Menü 13*

### **Antipastigustation**

*Erlesener Teller von hausgemachten Antipasti  
mit knusprigem Gebäck*



### **Tagliatelle Romagna**

*mit Zucchini und gebratenen Garnelen*



### **Costoletta di vitello**

*Kalbskotelette natur gebraten  
mit Käsereis  
und zarten Gemüsevariationen*



**Trio von Panna cotta**  
**Mousse au chocolat und Tiramisu**

€ 32.00

*Menü 15*  
*(ab 20 Personen)*

**Kräftige Rindssuppe**  
*mit hausgemachten Frittaten*



**Ofenfrischer Kalbsbraten**  
*mit Butterreis*  
*und feinen Gemüsevariationen*



**Frischer Fruchtsalat**  
*„Grand Marnier“*

€ 24.00

*Menü 16*  
*(ab 20 Personen)*

**Kräftige Rindssuppe**  
*mit Kalbsleberschnitten*



**Gespickter Rinderrücken**  
*frisch vom Robr*  
*in Wacholderrahmsauce*  
*mit Preiselbeergelee*  
*Kartoffelkroketten*  
*und reichhaltiger Gemüseplatte*



**Pfirsich Melba**  
*mit Vanilleeis und Schlagsahne*

€ 24.00

## *Vegetariermenü I*

### **Vegetarischer Antipastiteller**



#### **Gemüserahmsuppe**



#### **Gemischter Fischteller**

*mit Wildmixreis  
und feinem Gemüse*



#### **Hausgemachtes Zitronensorbet**

*mit Maracuja*

€ 32,00

## *Vegetariermenü II*

### **Bunter Blattsalatteller**

*mit gegrillten Scampis*



#### **Minestrone**



#### **Papardelle**

*mit Steinpilzrahmsauce*



#### **Eisbecher**

*mit frischen Früchten*

€ 28.00

### *Vegetariermenü III*

**Ruccola mit Tomaten und Mozzarella**



**ZucchiniRisotto**



**Tris**

*(Schlupfkrapfen, Spinatknödel und Käsenockerl)  
mit brauner Butter*



**Vanilleeis**

*in Himbeeren mit Amaretto*

€ 29,00

### *Vegetariermenü IV*

**Gebackene Champignons**

*mit Sauce „Remoulade“  
und buntem Salatbouquet*



**Tomatenrahmsuppe**



**Gedünstetes Gemüse**

**„Provencale“**  
*auf Crempolenta*



**Orangenpalatschinke "Grand Marnier"**

€ 28.00