

DIE BESTE LAGE FÜR DIE SCHÖNSTE ZEIT.

DIE BESTE LAGE FÜR
MENÜ- & BUFFETIDEEN.
AUSZUG AUS UNSEREM KULINARISCHEN ANGEBOT.



MENÜVORSCHLÄGE APRIL, MAI, JUNI 2021
Ab 10 Personen

3-Gang-Menü: € 35,- pro Person
4-Gang-Menü: € 41,- pro Person
5-Gang-Menü: € 49,- pro Person
inklusive Salatvariationen der Saison (€ 7,-)

KALTE VORSPEISEN

Mariniertes Frühlingsgemüse mit
Topfen-Sauerrahmterrine im Knusperbrotmantel **€ 10,20**

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Spargel und Gemüsevinaigrette **€ 13,90**

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit hausgebeiztem Lachs **€ 6,50**

Kräftige Rind- oder klare Gemüsesuppe mit
Frittaten oder Grießnockerl **€ 5,80**

WARME VORSPEISEN

Gebackene Tofubällchen an mediterranem Gemüse
und Apfel-Ingwershot **€ 9,20**

Confiertes Lachsforellenfilet mit jungem Blattspinat
und Erdäpfelschaum **€ 14,20**

DIE HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Maishendlbrüstchen mit Zitronenmelissenglace,
Morchelrisotto und Spargel **€ 15,90**

Rosa gebratene Rinderrückenschnitte an grüner Pfeffersauce mit
cremiger Polenta und jungen Karotten **€ 19,40**

Gegrilltes Kärntner Lax'nfilet mit Petersilienerdäpfel,
Rahmgurken und geschmortem Paprika **€ 17,90**

Erdäpfel-Spinat-Gnocchi mit Mascarponecreme
und jungem Gemüse **€ 12,60**

DIE DESSERTS

Milchrahmstrudel mit Sauerrahmeis
und Beerencocktail **€ 9,40**

Dunkle und weiße Valhrona-Schokolade
mit Rhabarber und Knusperzwieback **€ 11,60**

Sollten verschiedene Gerichte je Gang zur Auswahl gewünscht werden,
so verrechnen wir € 6,00 pro Person und Wahlgericht.

MENÜVORSCHLÄGE JULI, AUGUST 2021
Ab 10 Personen

3-Gang-Menü: € 35,- pro Person
4-Gang-Menü: € 41,- pro Person
5-Gang-Menü: € 49,- pro Person
inklusive Salatvariationen der Saison (€ 7,-)

KALTE VORSPEISEN

Mediterrane Gemüseterrine in Basilikumgelee mit
Burrata und geschmolzenen Tomaten **€ 10,60**

Gereifter Vulcanoschinken mit Melone,
Minzshot und hausgemachten Grissini **€ 12,60**

SUPPEN

Gurkenschaumsuppe mit Kaviarobers **€ 6**

Klare Geflügelsuppe mit eigener Einlage **€ 5,80**

WARME VORSPEISEN

Gebratener Spanferkelrücken mit Kümmelglace,
Bohnenkerne mit Grammeln und Weißkrautspitz **€ 14,50**

Süßkartoffelrisotto mit Tofu,
Ingwer, Karotten und Gemüsejus **€ 12,80**

DIE HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Saiblingsfilet mit Gemüsestreifen,
Wasabipüree und Romanesco **€ 19**

Geschmorte Kalbsvögel
mit weißem Pfefferschaum,
Stangensellerie und g'schupfte Nudeln **€ 18,50**

Gefüllte Paprika mit Quinoa und Couscous
an Grillgemüse mit Tomatencreme **€ 12,90**

DIE DESSERTS

Gratinierte Früchte mit Korianderpesto und
Himbeersorbet **€ 10,60**

Limettenmousse im Palatschinkenhemd
mit Walderdbeeren und Löffelbiskuit **€ 10,90**

MENÜVORSCHLÄGE SEPTEMBER, OKTOBER 2021
Ab 10 Personen

3-Gang-Menü: € 35,- pro Person
4-Gang-Menü: € 41,- pro Person
5-Gang-Menü: € 49,- pro Person
inklusive Salatvariationen der Saison (€ 7,-)

KALTE VORSPEISEN

Gebackene und marinierte Pilze
mit Salatherzen und Kerbeldip **€ 10,20**

Confiertes und Tatar vom Kärntner Lax'n
mit Feldgurken und Paprikamousse **€ 12,60**

SUPPEN

Rote Rübensuppe mit Krennockerl **€ 6,10**

Consommé double
mit gereiftem Cognac und Kümmelstangerl **€ 6,50**

WARME VORSPEISEN

Gebratenes Huchenfilet
mit jungem Brokkoli, Mandeln und Zwergorangen **€ 15,10**

Buntes Gemüsecurry
mit gebackenen Grünkernkrusteln und Mangolassi **€ 8,10**

DIE HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Branzinofilet
an Tomaten-Basilikumrisotto, Fenchel und Artischocken **€ 18,80**

Ragout und Edelteile vom Zirbitzlamme
mit Minzshot, buntem Ratatouille
und Gratinerdäpfel **€ 17,50**

Gebackene Gemüserolle
mit Saison Gemüse aus dem Wok und Guacamole **€ 12,60**

DIE DESSERTS

Karamelisierter Apfelschmarrn mit Sauerrahmeis **€ 9,50**

Zwetschkenterrine mit gehobelten Mandeln,
Zimtschaum und Malagaeis **€ 8,10**

MENÜVORSCHLÄGE NOVEMBER, DEZEMBER 2021
Ab 10 Personen

3-Gang-Menü: € 35,- pro Person
4-Gang-Menü: € 41,- pro Person
5-Gang-Menü: € 49,- pro Person
inklusive Salatvariationen der Saison (€ 7,-)

KALTE VORSPEISEN

Geräucherter Hirschschenkel
mit Schwarzwurzelsalat, Kräutervinaigrette und marinierten Feigen **€ 13,10**

Marinierter Schafskäse
mit Wintersalat, Korinthen und schwarzen Nüssen **€ 9,50**

SUPPEN

Kärntner Festtagssuppe mit Niggalan **€ 7,10**

Wildkraftsuppe mit Nussschöberl **€ 6,90**

WARME VORSPEISEN

Gebackenes Karpfenfilet
mit kalter Kräutersauce und Erdäpfel-Kressesalat **€ 11,70**

Vegane Rotkrautfleckerl
mit gerösteten Pinienkernen, Tofuparmesan und Gemüseglace **€ 9,20**

DIE HAUPTSPEISEN

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Morchelrahm, Herzoginerdäpfel und jungem Wintergemüse **€ 18,80**

Gegrillte Bachforelle
mit Krenschäum, Petersilienerdäpfel und Gemüsestreifen **€ 18,10**

Buntes Linsenragout
mit getrockneten Tomaten, gereiftem Balsamicoessig,
geschmortem Paprika und weißem Serviettenknödelspitz **€ 12,50**

DIE DESSERTS

Weißes Schokoladenparfait
mit kandierten Früchten im Baumkuchenmantel mit Granatapfelragout **€ 10,10**

Quitten-Mohnstrudel
mit Mandeleis **€ 8,50**

Sollten verschiedene Gerichte je Gang zur Auswahl gewünscht werden,
so verrechnen wir € 6,00 pro Person und Wahlgericht.