

MENÜ-VORSCHLÄGE/HERBST-WINTER 2018/2019

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit eines Auswahlmenüs oder Ihr Menü individuell zusammenzustellen.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer individuellen, persönlichen Menüzusammenstellung.

AUSWAHLMENÜ:

Knackige Blattsalate mit Ei und Speck

oder

Schaumsüppchen von Kürbis und Curry

oder

Kraftsuppe vom Tafelspitz mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

Schweinefilet im Speckmantel mit Rotweinsauce, Kroketten und knackigem Gemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Pilz Risotto und Weißweinschaum

oder

Gnocchi mit Gorgonzolarahmsauce und Walnüssen

Topfen-Nougatknödel mit Zwetschkenröster

Menüpreis 3-Gänge VSP oder Suppe/Hauptspeise/Dessert € 34,80

Menüpreis 4-Gänge VSP/Suppe/Hauptspeise/Dessert € 39,80

Vorspeisen:

Herbstliche Blattsalate mit gegrillten Scampis in Knoblauchbutter	€ 12,90
Beef Tatar mit Toast und Butter	€ 14,90
„Vitello Tonnato“ (rosa Kalbfleisch mit Thunfischsause & Kapern)	€ 14,90
Karamellierter Ziegenkäse mit Blattsalat & Tomatenragout	€ 11,90
Knackige Blattsalate mit Speck und Ei	€ 10,80

Suppen:

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis	€ 5,50
Schaumsuppe von Gartenkräutern	€ 5,50
Gemüse-Curry-Schaumsuppe mit gebratener Garnele	€ 7,90
Tafelspitzsuppe mit Gemüsestreifen und wählbarer Einlage (z.B. Grießnockerl, Milzschnitten, Frittaten, Leberknödel, Brätspätzle)	€ 4,90

Fisch:

Gebratenes Buntbarschfilet „Asia Style“ mit Reis und Gemüse	€ 19,90
Gegrilltes Lachssteak auf Kartoffel- Kürbisgröstel und Weißweinschaum	€ 20,90

Vegi:

Feines Weißweinrisotto mit knackigem Gemüse und Parmesanflocken	€ 17,90
Duett von Ravioli (Steinpilz & Kürbis) auf Kartoffelpüree und Gemüse	€ 17,90
Kartoffel-Zucchini-Laibchen auf Gemüse der Saison	€ 15,90
Gemüsegröstel „Florentiner Art“	€ 13,90

Fleischgerichte:

Schweinerückensteak „Jäger Art“ Speck, Pilze, Paprika mit Kroketten und Gemüse	€ 18,90
Geschmorter Kalbstafelspitz mit Krensaucе, Bratkartoffeln und Spinat	€ 20,90
Rindsbraten „Burgunder Art“ mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen	€ 18,90
Tranchen vom kurz gebratenen Kalbsrücken mit Morchel Sauce, Kartoffelgratin und glaciertem Gemüse	€ 29,90
Rinderfiletsteak (ca. 180 g) in der Kräuterkruste mit Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison	€ 27,90
Gegrilltes Hühnerbrüstchen mit feinen Nüdele und knackigem Gemüse	€ 18,90

Dessert:

Mousse au Chocolat und Zwetschkensorbet	€ 8,90
Zimt Panna Cotta auf Himbeerragout	€ 8,50
Topfen-Vanille-Creme mit frischen Früchten	€ 8,20
Rosmarin Creme Brûlée mit hausgemachtem Glühweineis	€ 8,90
Lebkuchen Parfait auf Mandarinensalat und Haselnusseis	€ 8,50

Menüvorschläge für Flying Buffet:

VORSPEISEN/SUPPEN

Vitello Tonnato
€ 7,90

+++

Beef Tatar
€ 7,90

+++

Melone mit Rohschinken
€ 6,10

+++

Tomaten Mozzarella
€ 4,90

+++

Ziegenkäseterrine im
Kürbiskernmantel auf
Tomatenragout
€ 5,90

+++

Thaicurry-Gemüsesuppe
VEGI
€ 4,00

+++

Spargelschaumsuppe
VEGI
€ 4,00

FISCH:

Kurz gebratene
Jacobsmuscheln
auf Steinpilzravioli
€ 8,50

+++

Zander „Asia Style“
mit Gemüse und Reis
€ 7,10

HAUPTSPEISEN:

Geschnetzeltes von
Rindsfilet mit Spätzle
und grünem Paprika
€ 8,10

+++

Rosa gebratenes
Lammkotelet auf
Ratatouille
€ 8,90

+++

Hacklaibchen mit Püree
€ 6,50

+++

Mini Wiener Schnitzel
mit Pommes oder Kartoffeln
€ 7,90

VEGI:

Schlutzkrapfen mit brauner
Butter und Parmesan
€ 6,40

+++

Kartoffel-Zucchini-laibchen
auf Gemüse
€ 5,90

+++

Spinatknödel
auf Gemüse der Saison VEGI
€ 5,50

DESSERT:

Mango-Maracujasorbet
mit rosa Pfeffer
(zur kleinen Erfrischung
zwischen durch) VEGI
€ 4,00

+++

Limetten Panna Cotta
€ 5,50

+++

Schokomousse mit
hausgemachtem
Himbeersorbet
€ 5,50

IHRE FEIER MAL ANDERS MIT EINEM GEMÜTLICHEN FONDUE - ABEND:

Fondue Chinoise: mit Fleisch vom Rind, Schwein, Pute und Huhn
mit dreierlei Saucen
und Brot, Pellkartoffeln, Reis
als Vorspeise servieren wir Ihnen eine Salatschüssel

€ 33,90

IHRE FEIER MAL RICHTIG „URIG“ ZUM SELBER SCHÖPFEN:

Bregenzerwälder Käsknöpfle
mit Stunobach's Salatschüssel & Apfelmus,

€ 15,90

oder

Bregenzerwälder Käsknöpfle & Wienerschnitzel vom Schwein
mit Stunobach's Salatschüssel, Apfelmus & Pommes

€ 20,90

oder

Ofenfrische Ripple mit Käsknöpfle
Stunobach's Salatschüssel, Apfelmus, 3erlei verschiedene Saucen, Pellkartoffeln und Pommes Frites

€ 20,90

UNSERE APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG FÜR IHRE FEIER:

APERITIF:

„HUGO“ € 5,90
(Prosecco, Soda, frische Minze, Limette und Holundersirup)

HAUSAPERO:

SLOEBBERY BLUE GIN (vom Reisetbauer) mit Tonic € 6,10

MIRTILLO Spritz mit Bitterlemon € 6,10

GLAS PROSECCO € 4,50

KLASSISCH „Pfiffle“ € 2,70

SAN BITTER (alkoholfrei) € 4,50

WEISSWEINE:

Sauvignon Blanc, Weingut Iro, Gols, Burgenland € 29,90

Rose, Weingut Franz Schindler, Mörbisch, Neusiedlersee € 27,90

Grüner Veltliner, Weingut Müller, Wachau, Niederösterreich € 27,90

Weißburgunder, Weingut Horvath, Gols, Burgenland € 28,90

ROTWEINE:

Zweigelt, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich € 27,80

St. Laurent „Commander“, Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland € 31,90

Blaufränkisch, Weingut Franz Schindler, Mörbisch, Neusiedlersee € 29,80

Cuvée Heideboden, Weingut Münzenrieder, Apetlon, Burgenland € 30,90

GERNE KÖNNEN SIE AUCH AUS DEM SCHÖNEN SORTIMENT UNSERER WEINKARTE
WÄHLEN!

Wir bitten um Verständnis, dass die **individuellen Menüs** aus küchentechnischen Gründen und zum reibungslosen Ablauf **nur einheitlich** bestellt werden können!

Ihre Menü-Auswahl geben Sie uns bitte bis spätestens eine Woche vor ihrem Reservierungstermin bekannt.

Die vegetarischen Speisen können auch vor Ort aus unserer Karte ausgesucht werden.

Wir bitten Sie um eine telefonische Rückmeldung bis spätestens einen Tag vor ihrer Reservierung, wenn sich bei der Personenanzahl etwas ändert.

Wir behalten uns vor, die von Ihnen genannte Personenanzahl auch zu verrechnen.

Wir bitten um Verständnis!

ANFRAGEN RICHTEN SIE BITTE AN

Theresia und Thomas Zwerger

TELEFON +43 (0)5572-394595

(MO bis FR 9 – 24 UHR & SA ab 17 UHR)

ES WÜRDEN UNS SEHR FREUEN IHRE FEIER GESTALTEN ZU DÜRFEN!

AUF IHRE MENÜAUSWAHL UND IHR KOMMEN FREUEN SICH

Theresia und Thomas Zwerger mit Team

