

MENÜ-VORSCHLÄGE/FRÜHLING-SOMMER 2018

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 Kräuterdressing, Tomaten, Radieschen und Junglauch

oder

Schaumsüppchen von der Gartenkresse mit Rieslingschaum

oder

Kraftsuppe vom Tafelspitz mit Leberspätzle und Gemüsestreifen

Tranchen vom im Ganzen gebratenen Kalbstafelspitz
auf knackigem Gemüse & Kroketten

oder

Gebratenes Maispouardenbrüstchen auf Gemüse-Bulgur

oder

Gebratene Polenta mit Sauerrahm und Parmesan überbacken auf Tomaten-Gemüse

Raffaello-Parfait auf Fruchtmark

Menüpreis 3-Gänge VSP oder Suppe/Hauptspeise/Dessert € 31,90

Menüpreis 4-Gänge VSP/Suppe/Hauptspeise/Dessert € 38,80

Vorspeisen:

| | |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan, Baguette und Butter | € 14,90 |
| Beef Tatar mit Toast und Butter | € 14,90 |
| „Vitello Tonnato“ (rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce & Kapern) | € 14,90 |
| Ceasar Salad mit Tranchen von der Hühnerbrust | € 10,80 |

Suppen:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Schaumsüppchen von der Tomate | € 5,50 |
| Schaumsüppchen vom Spargel mit Kartoffelchips | € 5,50 |
| Hühner-Thai-Curry-Schaumsuppe mit gebratener Garnele | € 7,90 |
| Tafelspitzsuppe mit Gemüsestreifen und wählbarer Einlage (z.B. Grießnockerl, Milzschnitten, Frittaten, Leberknödel, Brätspätzle) | € 4,90 |

Fisch:

| | |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Kurzgebratenes Zanderfilet auf knackigem Gemüse und Salzkartoffeln | € 21,60 |
| Buntbarschfilet „AsiaStyle“ mit Reis und Gemüse | € 19,90 |

Vegi:

| | |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Feines Weißweinrisotto mit Pilzen und Parmesanflocken | € 16,90 |
| Hausgemachte Steinpilzravioli auf Kartoffelpüree und Tomatenschaum | € 17,20 |
| Spinat-Schafskäseröllchen auf knackigem Blattsalat | € 16,90 |
| Ragout von frischen Pfifferlingen mit hausgemachtem Knödel | € 18,90 |
| Couscous-Pfanne mit Granatapfel und Grapefruit | € 14,90 |

Fleischgerichte:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gebratenes Maispouardenbrüstchen auf Duftreis, Wokgemüse und Thaicurryschaum | € 18,90 |
| Geschmorte Kalbsbäckle mit Wurzelgemüse und cremiger Polenta | € 19,80 |
| Saltimbocca von der Pute auf knackigem Gemüse mit Chorizorisotto | € 17,90 |
| Lammrücken in einer Kräuterkruste auf knackigem Gemüse und Kartoffel- Junglauchgratin | € 26,90 |
| Rinderfiletsteak (ca. 180 g) in der Kräuterkruste mit Rotweinsauce, Kroketten und Gemüse der Saison | € 26,90 |
| Schweinefilet im Ganzen gebraten auf Gemüse und Mandelbällchen | € 19,90 |

Dessert:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| „Heiße Liebe Stunobach“ (weißes hausgemachtes Schokoeis mit Himbeerparfait und heißen Himbeeren) | € 8,20 |
| Limetten Panna Cotta auf marinierten Erdbeeren | € 8,30 |
| Topfen-Nougat-Knödele im Zimt-Bröselmantel auf Rhabarberbröster | € 8,90 |
| Topfencreme auf einem Fruchtspiegel | € 7,90 |
| Mousse au Chocolat mit hausgemachtem Sorbet nach Saison | € 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

STUONOBACH

Vielfalt an Genuss

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

€ 33,50

IHRE FEIER MAL RICHTIG „URIG“ ZUM SELBER SCHÖPFEN:

Bregenzerwälder Käsknöpfle

mit Stunobach's Salatschüssel & Apfelmus,

€ 14,90

oder

Bregenzerwälder Käsknöpfle & Wienerschnitzel vom Schwein

mit Stunobach's Salatschüssel, Apfelmus & Pommes

€ 19,90

oder

Ofenfrische Ripple mit Käsknöpfle

Stunobach's Salatschüssel, Apfelmus, 3erlei verschiedene Saucen, Pellkartoffeln und Pommes Frites

€ 19,90

UNSERE APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG FÜR IHRE FEIER:

APERITIF:

„LIWAGEE“ € 5,50
(Wassermelone, Maracuja, Cranberrysaft, frische Minze, Limette, Gin)

„HUGO“ € 5,50
(Prosecco, Soda, frische Minze, Limette und Holundersirup)

HAUSAPERO:

SLOEBBERY BLUE GIN (vom Reisetbauer) mit Tonic € 5,90

GLAS PROSECCO € 4,40

KLASSISCH „Pfiffle“ € 2,70

SAN BITTER (alkoholfrei) € 4,50

WEISSWEINE:

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

Grüner Veltliner, Weingut Müller, Wachau, Niederösterreich € 27,80

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

Sämling, Weingut Frauwallner, Vulkanland, Steiermark € 28,90

ROTWEINE:

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

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

Cuvée Heideboden, Weingut Markus Iro, Gols, 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 MENÜ-AUSWAHL UND IHR KOMMEN FREUEN SICH

Theresia und Thomas Zwerger mit Team

