



Sehr geehrte Gäste!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.
Küchenchef Hannes Kärle und sein Team freuen sich darauf, Ihr Fest zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis werden zu lassen. Nachfolgend finden Sie eine Auswahl für Sie zusammen gestellter Speisenvorschläge. Alle Speisen können Sie miteinander kombinieren, variieren und ergänzen. Wir bitten Sie jedoch für Ihre Veranstaltung **ein einheitliches Menü** zu wählen, da wir Ihnen die bestmögliche Qualität bieten wollen. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite und freuen uns, Ihnen bei der Gestaltung Ihrer Feier behilflich zu sein.

Auf Ihr Kommen freuen sich Familie Sailer & Team!

Frühlingsmenü - Vorschläge

Kalte Vorspeisen

| | | |
|---|-------------|--------|
| Weißer Spargelsalat mit pochiertem Ei und Rohschinken | C/L/M/O | €14,50 |
| Gemischter Blattsalat mit frischem Spargel, Granatapfel & Kräutercroutons | A/C/G/L/M/O | €10,20 |
| Lachstartar auf Avocadocreame und Zupfsalat | C/L/M/O | €15,90 |
| - Mit Spargel | | €17,80 |

Suppen

| | | |
|---|-------------|-------|
| Bärlauchschaumsuppe | F/G/L/O | €5,20 |
| Rindsconsommé mit Gemüsejulienne und Kräuterperlen | A/C/F/G/L/O | €6,80 |
| Spargelcremesuppe mit Estragon Öl und Blätterteigstangerl | A/C/F/G/L/O | €7,20 |

Warme Vorspeisen

Gebratene Garnelen

mit lauwarmen Salatherzen, Radieschen & Schnittlauch – Ei-Vinaigrette

B/C/G/L/M/O €14,80

Niedertemperatur pochiertes Forellenfilet

mit Stampfkartoffeln, geschmorten Frühlingszwiebel & Bärlauch Schaum

D/F/G/L/O €15,80

- als Hauptspeise €19,80

Gebratenes Wolfbarschfilet

mit Gemüsenudeln & Rahmkartoffeln

D/G/L/M/O €16,20

- als Hauptspeise €20,50

Spargelrisotto

mit Lardo & gebratener Rotbarbe

D/G/L/O €16,90

- als Hauptspeise €19,90

Hauptspeisen

Gebratene Maishuhnbrust

an Marsalaglace mit Bärlauchrisotto & glacierten Karotten

A/G/L/O €21,50

Gegrillte Schweinemedallions

mit Morcheln in Cognacrahmsauce auf buntem Saisongemüse und Dauphinekartoffeln

A/C/G/L €22,90

Filetsteak vom Holzkohlegrill

an Sauce Bernaise mit grünem Frühlingsgemüse und handgemachte Tagliolini

A/C/F/G/L/M/O €29,50

Gegrillter Kalbsrücken

an Safran-Spargelragout mit Bärlauchkartoffeln

C/F/G/L/M/O €26,80

Bärlauch-Schutzkrapfen

mit sautierten Cherrytomaten & Basilikum

A/C/G/L €14,90

Desserts

Hausgemachte Panna Cotta

im Glas mit Erdbeerragout & After Eight Eis

C/F/G/H/O €9,90

Marinierte Erdbeeren

mit Grüntee crumbs & Vanilleeis

A/C/F/G/H/P €8,50

Erdbeerparfait

mit Rhabarber & weißem Schokoschaum

C/G/H/O €9,80

Rhabarberschnitte

mit Kokosstreusel, Joghurteis & Erdbeerecoulis

A/C/G/H/O €9,80

Abschlag – 4 Gang Menü: -10%

Gedeck € 2,50

(verschiedene Brotsorten, Butter und hausgemachter Aufstrich)

A (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose) –
H (Schalenfrüchte Nuss) **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) –
R (Weichtiere)
