



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 Menüvorschläge. Alle Menüs können Sie mit- und untereinander 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!

Menüvorschläge 3-Gang

Menü 1

Gerstelsuppe



*Fleischpflanzerl mit Erbsen und Kartoffelpüree
im Natursafterl*



Topfenstrudel

€ 16,00

Menü 2

Rindssuppe mit Backerbsen



*Schweineschopfbraten mit
Bierkraut und Semmelknödel
in Kümmelsauce*



Apfelschnitte mit Zimtschaum

€ 16,50

Menü 3

Frittatensuppe



Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffeln



Apfelstrudel mit Schlagobers

€ 19,00

Menü 4

Weinschaumsuppe



*Steirisches Wurzelfleisch
mit Wurzelgemüse und
Kartoffeln im Krensud*



*Vanilleeis mit Kernöl
und Kürbiskernkrokant*

€ 19,50

Menü 5

*Kokossuppe mit Zitronengras,
Koriander und Pilzen*



*Curry von der Putenbrust mit
Basmatireis und Gemüse*



*Karamellierte Gewürzanasanas
mit Rumeis*

€ 24,00

Menü 6

Kürbiscremesuppe



*Schweinerückensteak auf
Gemüserisotto mit Kräuterrahm*



*Bayrische Creme mit
Himbeerröster*

€ 24,50

Menü 7

Zucchini-cremesuppe



*Roulade von der Putenbrust auf
Kichererbsencreme mit
Broccoliröschen*



Apfeltarte mit Zimteis

€ 24,00

Menü 8

*Hühnerconsommé
mit Gemüsestreifen*



*Zwiebelrostbraten mit
Speckbohnen und Bratkartoffeln*



Creme Karamell mit Früchten

€ 26,00

Menü 9

Kartoffelcremesuppe



*Hirschragout mit Sprossenkohl
und Polentaspeckroulade*



Preiselbeercharlotte

€ 27,00

Menü 10

Grißnockerlsuppe



*Tafelspitz mit Cremespinat
und Röstkartoffeln*



*Topfenpalatschinken
mit Vanillesauce*

€ 24,00

Menü 11

Rindssuppe mit Kaiserschöberl



*Rinderbraten mit Eierspätzle
und Brokkoligemüse*



Meraner Bratapfel

€ 23,50

Menü 12

Consommé mit Käsestangerl



*Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Speckbohnen
und Kartoffelgratin*



*Marmoriertes Schokoladenmousse auf
Kirschragout*

€ 39,50

Menü 13

Klare Gemüsesuppe



*Linguine Nero mit gebratenen
Babyjakobsmuscheln und Fenchel in
Safranschaum*



Joghurtterrine mit Fruchtsalat

€ 23,00

Menü 14

*Weißer Bohnenschaumsuppe
mit Zitronenthymian*



*Gebratenes Zanderfilet auf
Blattspinat mit Safrankartoffeln
in Trüffelschaum*



Walnussparfait auf Karamellspiegel

€ 27,50

Menü 15

Karotten-Ingwerschaumsuppe



*Gebratenes Wolfsbarschfilet in Curryschaum mit
Karfiolröschen und Cashewbutter*



*Cocos-Reiscreme mit Hagebutteneis und
Granatapfel*

€ 27,50

Veganes Menü 16

*Geröstetes Ciabatta mit gegrilltem Paprika
und Auberginencreme*



*Grober Maisgrieß mit Blattspinat und gebratenen
Austernpilzen an Knoblauchschaum*



*Mandelmilchchiapudding mit Schokosorbet
und Papayaragout*

€ 24,00

Menüvorschläge 4-Gang

Menü 17

*Geräuchertes Forellenfilet mit
Sauerrahmgurken*

🍷

Rindssuppe mit Paprikanockerl

🍷

*Spanferkelrücken auf geschmortem
Kraut mit Serviettenknödel und Bockbiersauce*

🍷

*Topfenmoussenockerl auf
Fruchtspiegel*

€ 38,00

Menü 19

*Hausgebeizter Lachs mit Vogerlsalat
und Senfsauce*

🍷

Consommé Sherry mit Gemüsejulienne

🍷

*Wellington vom Schweinefilet mit
sautiertem Karotten-Zucchini Gemüse*

🍷

*Mascarponecreme mit Sauerkirschen
und Schokoladencroutons*

€ 43,00

Menü 18

Steinpilzconsommé mit Petersiliennockerl

🍷

*Dorade royale auf Tomaten-Gerstl-Risotto mit
schwarzen Oliven und Basilikumschaum*

🍷

*Rosagebratener Kalbsrücken mit Bandnudeln
und Morchelrahmsauce*

🍷

Passionsfruchtparfait

€ 51,00

Menü 20

*Lachstartar mit Kapern und grünem Pfeffer
an Sauerrahmcreme*

🍷

Consommé mit Trüffelperlen

🍷

*Pfefferrahmsteak mit Röstischiffchen
und buntem Gemüse*

🍷

Panna Cotta mit Grapefruitgranite

€ 50,00

Menü 21

*Edelfischterriner mit Apfel-Gurkensalat
und Senf-Dillsauce*

🍷

Hühnerconsommé mit Kräuternockerl

🍷

*Rosagebratener Kalbstafelspitz mit
Röstkartoffeln, Gemüsestreifen
und Schnittlauchsauce*

🍷

*Powidltascherl mit Nussbrösel
und marinierten Zwetschken*

€ 39,50

Menü 22

*Consommé von der Ofenkartoffel mit
Kürbiskerncreperoulade*

🍷

*Gegrillte Jakobsmuscheln auf Erbsencreme und
Rahmrisoni an Limonenschaum*

🍷

*Gebratene Barbarieentenbrust mit
Kastanienrotkraut und Schupfnudeln*

🍷

*Vanilleparfait mit Baiser
und Heidelbeeren*

€ 46,00

Menü 23

*In Portwein gebeizte Entenbrust
mit Sellerie-Walnussalat*

🍷

Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl

🍷

*Gebratenes Lachsfilet
auf Rahmkartoffeln und Brokkoligemüse*

🍷

*Milchreis mit Schokosorbet
und Avocado-creme*

€ 47,00

Menü 24

*Hühnerleberparfait im Haselnussmantel
mit Birnenchutney*

🍷

Schwarzwurzelschaumsuppe

🍷

*Rosa gebratener Lammrücken auf Rahmpolenta
und Rataouillegemüse an Röstknoblauchsafterl*

🍷

*Heublumenparfait mit lauwarmen
Marillenspalten und Lavendelhonig*

€ 47,00

Gedeck € 2,50 (verschiedene Brotsorten, Butter und hausgemachter Aufstrich)

Menüvorschläge 5-Gang

Menü 25

*Entenleber Praline im Pistazienmantel
mit Frisée, Preiselbeer-Apfelsauce
und Brioche*

🍷

Weinschaumsuppe mit Zimtcroustons

🍷

*Gebratenes Steinbuttfilet auf Kartoffel-
Lauchragout und Rotwein Butter*

🍷

*Tranche vom Roastbeef mit cremiger Polenta
und Zucchini auf Barologlace*

🍷

*Geeiste Champagnersabayon
mit karamellisierter Banane*

€ 67,00

Menü 26

*Briecreme mit Filoteig und
bunten Salaten*

🍷

Petersilienschaumsuppe

🍷

*Makkaroni mit Kaninchenragout,
Fenchelsauce und Waldpilzen*

🍷

*Medaillons vom Schweinefilet mit Kürbisrisotto
und Zucchini an Rosmaringlace*

🍷

*Geeister Kaiserschmarren mit
Zwetschkenröster*

€ 54,00

Menü 27

*Rote-Rüben-Terrine mit Ziegenkäse, Haselnüssen
und Zitrus-Vinaigrette*

🍷

Kastanienschaumsüppchen

🍷

*Lachsnockerl mit Jakobsmuscheln und
Garnelen im Kerbelfond*

🍷

*Hirschrücken im Ganzen gebraten mit
Rahmwirsing und Speck an Dauphinekartoffeln*

🍷

*Ovomaltinemousse mit gesalzener Karamelleis
auf Schokobiscuit*

€ 66,00

Menü 28

*Karfiol-Pannacotta mit Forellenkaviar
und Schnittlauchgelee*

🍷

Entenconsommé mit Trüffelockerl

🍷

Ananassorbet

🍷

*Gekrätertes Schweinefilet auf dicken
Bohnen mit Parmesanpüree und Madeiraglace*

🍷

*Topfen-Nougatknödel mit Butterbrösel
und Marillentröster*

€ 51,00

Menü 29

*Erbsencremesuppe mit frischem Thymian und
Ziegenkäse*



*Gebratenes Rotbarbenfilet mit mediterranem
Gemüse und Orecchiette*



Zitronensorbet mit Gin



*Filetsteak mit Selleriepüree, Brokkoli und
Rosa-Pfefferschaum*



*Tarte von Zartbitterschokolade mit Kokoseis und
Bananen-Joghurtcreme*

€ 59,00

Menü 30

*Grillgemüseterrine mit Ruccolasalat und
Parmesanspänen*



Topinambourcremesuppe



Schwarzkirschorbet



*Geschmorter Rinderbraten mit Krautstrudel und
Brokkoli in Rotweinsauce*



*Weißes Moccamousse im Baumkuchenmantel mit
Himbeerragout*

€ 53,00

Gedeck € 2,50 (verschiedene Brotsorten, Butter und hausgemachter Aufstrich)