



DIE FOLGENDEN MENÜVORSCHLÄGE WERDEN EXTRA FÜR SIE ZUBEREITET UND GELTEN AB EINER GRUPPE VON 10 PERSONEN, DIE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSWÄHLEN. SIE KÖNNEN GERNE AUS DEN VORSCHLÄGEN AUCH SELBST EIN EINHEITLICHES MENÜ SICH ZUSAMMENSETZEN.

MENÜ 1

AVOCADO-TATAR MIT CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN
SALATSTRÄUBCHEN UND FOCACCIA

~

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
SEMMELKNÖDEL UND RAHMPILZE

~

LUDWIGS CRÈME BRÛLÉE

ALS 3-GANG MENÜ: € 39,00



MENÜ 2

GEMISCHTE BLATTSALATE

MIT JOGHURT-DRESSING UND CRÔUTONS

~

KÜRBISCREMESUPPE MIT STEIRISCHEM KERNÖL

~

KALBS-INVOLTINI

KALBSRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT SALBEI UND PARMASCHINKEN, SALBEISAUCE

KARTOFFEL-SCHNITTLAUCH-STAMPF MIT NATIVEM OLIVENÖL

~

MARACUJA CREME MIT BUTTER CRUMBLE

UND WEIßEM SCHOKOLADENSCHAUM

ALS 4-GANG MENÜ: € 43,00

ALS 3-GANG MENÜ OHNE SALAT: € 35,00

ALS 3-GANG MENÜ OHNE SUPPE: € 35,00



MENÜ 3

FELDSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING
UND OFEN-GEBACKENEN KÜRBISSCHEIBEN

~

CONSOMMÉ MIT MAULTASCHENRÄDLE UND SCHNITTLAUCH

~

HIRSCHRAGOUT MIT PREISELBEER-BIRNE
UND HAUSGEMachten SPÄTZLE

~

KOKOS PANNA COTTA
MIT MANGO-TOPPING IM WECKGLAS

ALS 4-GANG MENÜ: € 45,00

ALS 3-GANG MENÜ OHNE SALAT: € 35,00

ALS 3-GANG MENÜ OHNE SUPPE: € 37,50



MENÜ 4

FELDSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING
UND KARAMELLISIERTEN NÜSSEN

~

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT BIRNE UND WALNUSS GEFÜLLT
UND GORGONZOLASAUCE

~

BRUST UND KEULE VON DER GANS
GLASIERTE MARONEN, BRATÄPFELCHEN, ROTKOHL
ZWEIERLEI KNÖDEL

~

PUMPKIN CHEESECAKE
MIT KÜRBIS-CHUTNEY

ALS 4-GANG MENÜ: € 53,00

ALS 3-GANG MENÜ OHNE RAVIOLI: € 39,00

ALS 3-GANG MENÜ OHNE SALAT: € 43,00