



Gourmetdinner vom 01. September 2020

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison,
Kräutern & Dressings

Vorspeisen vom Buffet


 Geräucherte Entenbrust
auf Karotten-Creme mit Schüttelbrot

Meeresfrüchte-Cocktail
mit Papaya & Kaffir-Limette

 Kartoffel-Flan mit Topfen-Espuma
& Oliven in Texturen

 Gemüse-Tatar mit scharfer Curry-Sauce & Papadam-Chips
Eisacktaler Riesling – Strasserhof, Neustift

Suppen

 Tomaten-Schaumsuppe
mit Basilikum

Elsässer Zwiebel-Suppe
mit Käsestange

 Karotten-Drink mit Blutorange

Zwischengerichte

Geschmolzener Kalbskopf
auf süßem Senf-Espuma mit Radieschen

Rote Garnele im Kokos-Mantel
auf schwarzem Risotto mit Zitronengras-Schaum

  Kren-Topfentascherl mit Rote Beete-Kompott
& Kümmelbrot-Chips
Sauvignon von Blumen – Roeno di Fugatti, Salurn


Hauptgerichte

Sous Vide garter Kalbsrücken auf Kakao-Sauce
mit Pastinake & Rotwein-Schalotte


Blauburgunder Riserva Linticlarus – Weingut Tiefenbrunner, Kurtatsch

Gebratenes Loup de Mer Filet
mit Zucchini-Variation

Kerner – Weingut Pacherhof, Neustift

 „Offene Lasagne mit Violina-Kürbis,
Ziegenfrischkäse & Wildkräutern

Käse & Obst

 Käseauswahl vom Buffet mit diversen Chutneys
& hausgemachtem Nussbrot

Frisches Obst vom Buffet

Desserts

Mascarpone-Mousse mit Himbeer-Kern
& Prosecco-Minz-Sorbet

Blaubeer-Muffin mit geschmortem Apfel
& Karamell-Eis

 „KiBa“
Kirsch-Banane in Texturen
Rosenmuskateller – Franz Haas, Montan

Zusatz - Auswahl an Hauptgerichten

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne
mit Petersilienkartoffeln & Wildpreiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne
mit Pommes & Ketchup

Hirschpfeffer mit Buchweizen-Tirteln
& glasierten Cranberries

Sous Vide gegarte Barbarie-Entenbrust
mit Karotten-Orangen-Creme & Schüttelbrot

Kleine Semmel-Knödel auf Pilz-Rahm-Sauce
mit Zitronen-Thymian

Vegane Tagliata auf Rucola-Bett
mit Tomate & Aubergine

Kleines Ochsensfiletsteak (ca. 130g)
mit Buttergemüse & Steak House Pommes
(Aufpreis zusätzlich € 18,00)

Zusatz - Auswahl an Desserts

Hausgemachte Sorbet-Variation mit frischen Früchten

Lauwarmer Apfel-Streusel
mit Vanille & Karamell-Sauce & Rum-Rosinen-Eis

Gerne haben Sie auch die Möglichkeit Ihre Freunde bei uns
einzuladen

Frühstücksbuffet € 31,00
für Geladene unserer Gäste € 23,00

Vitalbuffet € 29,00
für Geladene unserer Gäste € 17,00

7 Gang Gourmet-Dinner € 92,00
für Geladene unserer Gäste € 70,00