

Menüvorschläge für den Frühling



Liebe Gäste,

anbei senden wir Ihnen eine Auswahl an Menüvorschlägen.
Gerne könne Sie sich Ihr Menü ganz nach Ihrem Geschmack aus den einzelnen Gerichten zusammenstellen.

Je nach Zusammenstellung berechnen wir:

- o 3-Gang-Menü ca. 44,00 Euro
- o 4-Gang-Menü ca. 56,00 Euro
- o 5-Gang-Menü ca. 70,00 Euro

Falls Sie noch eigene Wünsche oder Vorlieben haben,
können Sie uns diese jederzeit mitteilen.

In diesem Sinne viel Spaß beim Aussuchen wünschen Ihnen.

Ihre Familie Waldner,
Chefkoch Werner Seidner
und das ganze Oberwirt Team

Menü 1

Gruß aus der Küche

Gebackenes Freilande
Kressesalat – schottischer Lachs – Meerrettichespuma

Essenz von Strauchtomaten
Gemüsetortelli – Basilikum

Schlutzkrapfen
Frischkäsepraline – Nussbutter

Perlhuhnbrüstchen
gebratene Biogänseleber – grüner Spargel

Joghurtschnitte
Sauerrahmeis – Erdbeeren

Menü 2

Gruß aus der Küche

Oktopussalat
Ofentomaten – Spargel – Parmesan

Bärlauchcremesuppe
Rosmarinfocaccia – Rindscarpaccio – Olivenöl

Grillgemüseravioli
Jakobsmuschel

Lammrücken rosa gebraten
Schüttelbrotkruste

Mandelblätter
Passionsfrucht – weiße Schokolade

Menü 3

Gruß aus der Küche

Tartar vom heimischen Rind
Wachtelei – Burrata – grüner Spargel – Rosmarinfocaccia

Brunnenkressecremesuppe
Thunfisch-Shiitakepilz-Raviolo

Spargeltörtchen
Lachsmedaillon – Bozner Sauce

Kalbsrückensteak
Parmesankruste

Variation von der Valrhona-Schokolade
Himbeeren

Menü 4

Gruß aus der Küche

Jakobsmuschel
Spargel – Melone – Nussbutterespuma

Karotten-Ingwersuppe
Garnelenspieß

Spargelraviolo
Gartenkresse – gebackenem Ei – Parmesan

Tagliata vom Nebraskarind
Olivenölmarinade

Strudelteigblätter
Mascarponecreme – Sauerkirschen

Menü 5

Gruß aus der Küche

Vitello Tonnato

Kalbsfilet – roher Thunfisch – Wachtelei

Thunfischcrème – gebackene Kapern

Spargelcremesuppe

Sesamburger – Räucherlachs

Carnaroli Risotto

Oktopus – Ofentomaten – Zitrone

Black Angus Filet

gebratene Biogänseleber – Portweinglace

Variation von Erdbeeren und Mascarpone