

Menüs | Festliche Menüvorschläge

Auf Wunsch adaptieren wir gerne unten genannte Vorschläge bzw. stellen auch ein individuelles Menü für Sie zusammen. **Bei der Auswahl Ihres Menüs bitten wir zu berücksichtigen, dass Sie nur ein Menü, aber alternativ dazu auch eine zweite Hauptspeise wählen können.**

Menü 1

- Zweierlei vom Vulcanoschinken mit Kernöhlüttenkäse und Kren ^{GLOM}
- Pastinakenschaumsuppe mit Gemüsechips ^{GL}
- Steirische Schweinsmedaillons rosa gebraten mit Schwammerlhaube, dazu Thymiansaft, Romanesco und Polentagugelhupf ^{ACGLO}
- Naturpark Topfenmousse mit Kirschensauce und Haselnuss-Eis ^{CGEH}

€ 38,50 pro Person

Menü 2

- Carpaccio vom Bio-Rind mit Apfelbalsamessig vom Gölles, Olivenöl, Rucola und gehobeltem Asmonte ^{ACGOL}
- Jungzwiebel-Cremesuppe mit Brotchips ^{ACGL}
- Gefüllte Maishendlbrust gebraten mit Whiskysauce, Sonnenblumen-Gemüse-Karpfen und jungen Karotten ^{ACGLO}
- Sauerrahm-Törtchen mit Nüssbiskuit, Kürbiskernparfait und Cassis-Feigen ^{ACGO}

€ 39,50 pro Person

Menü 3

- Dreierlei vom Bio-Rind: Sülze, Roastbeef und Tatar mit Apfelbalsamessig und Kürbiskernöl ^{CLO}
- Hokkaidoschaumsuppe, leicht scharf mit Kernölspiegel und Brotchips ^{ACGL}
- Pochiertes Forellenfilet auf Wurzelgemüse mit Seggauer Rieslingrahmsauce, Zucchini-Risotto und gehobeltem Asmonte ^{GLO}
- Schokoladen-Panna cotta mit Himbeersauce, Pistazieneis und Knusperhippe ^{ACGEHO}

€ 42,50 pro Person

Menü 7 (vegetarisch)

- Eierschwammerl-Terrine mit Schilcheressig vom Gölles und Walnussöl von der Ölmühle Hartlieb ^{MOLEH}
- Zucchini-schaumsuppe mit glasierten Kirschtomaten ^{GL}
- Kräuterseitling-Risotto mit gehobeltem Asmonte und frischen Kräutern ^{GLO}
- Dessert nach Wahl der Gruppe

€ 32,50 pro Person

Menü für Kinder I

- Rindsuppe mit Frittaten ^{ACGL}
- Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup und einer Überraschung ^{ACG}
- Eis mit frischen Früchten und Schlagobers ^G

€ 14,50 pro Person

Menü 4

- Räucherlachsrolle gefüllt mit edler Safrancreme auf aromatischem Couscous-Salat ^{DGLOM}
- Seggauer-Rieslingschaumsuppe mit Vulcano-Grissini ^{AGLO}
- Steirisches Rinderbeiried im ganzen rosa gebraten, dazu Spitzmorchelsauce, Karottenflan und Kräuter-Erdäpfelstrudel ^{GL}
- Aprikosentörtchen mit karamellisierten Mandeln und Himbeer-Eis mit Crumble ^{ACGOEH}

€ 46,50 pro Person

Menü 5

- Variation aus geräucherten Fischen mit Karpfenkaviar ^{ADGL}
- Steinpilztaschen im Butter-Kräuterfond mit gehobeltem Asmonte ^{ABGGL}
- Barbarie-Entenbrust zart rosa gebraten, mit Rosmarinsaft, gefüllten Kartoffeln und Röstgemüse ^{ACGL}
- Steirischer Kukuruz-Auflauf mit karamellisierten Äpfeln, Waldbeer-Joghurt-Eis und Knusperhippe ^{ACGEH}

€ 49,50 pro Person

Menü 6

- Riesengarnelen auf Fenchelsalat mit Grapefruit und Erdmandel-Öl ^{BGLO}
- Ochsenkraftbrühe mit Spinatroulade und Gemüseperlen ^{AGLO}
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräuterseitlingsauce, Spinatauflauf und jungen Karotten ^{ACGL}
- Tiramisu-Terrine mit Heidelbeer-Parfait im Baumkuchentempel und Beeren ^{ACGEHO}

€ 52,50 pro Person

Menü 8 (vegetarisch)

- Octopus-Carpaccio mit Rucola, Kräuteressig und Olivenöl ^{BGLO}
- Kichererbsen-Cremesuppe mit Curry ^{AGL}
- Naturpark Halloumi gegrillt auf Gemüse-Gröstl und Basilikumpesto ^{ACGL}
- Dessert nach Wahl der Gruppe

€ 34,50 pro Person

Menü für Kinder II

- Gemüsecremesuppe ^{GL}
- Spaghetti mit Kirschtomatensauce, Asmonte und einer Überraschung ^{ACGL}
- Eis mit frischen Früchten und Schlagobers ^G

€ 14,50 pro Person