



Menüvorschläge April bis Juni 2017

Gerne berücksichtigen wir Ihre speziellen Wünsche, jedoch beachten Sie bitte bei Ihrer Menüauswahl, dass Ihren Gästen nur ein einheitliches Menü serviert werden kann (Vegetarier, Kinder und Allergiker nach Absprache).

Sankt Emmeram's Empfehlung:

Alpenländer Vorspeisenplatten mit Bündnerfleisch, Parmaschinken, geräuchertem Forellenfilet, Pustertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu Mühlenbrot, Brezn und Baguette

~~~

**Spargelcremesüppchen** mit Einlage und Kräutercroutons

~~~

Ofenfrischer Bayerischer **Entenbraten** an kräftiger Rosmarinsauce mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

~~~

**Topfenstrudel** mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur

**38,00 €**

**M 1/3**

**Kartoffelcremesuppe** mit Speckkrusteln und frischen Kräutern

~~~

Bratenpfanderl -Sankt Emmeram- mit knuspriger Ente, Spanferkelrücken und Kalbshaxe, serviert mit zweierlei Knödel und Apfelblaukraut

~~~

**Hausgemachte** Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren und Zitronenmelisse

**€ 33,00**

**M 2/3**

**Festtagssuppe** mit Pfannenkuchenstreifen, Grießnockerl und Kalbfleischstrudel

~~~

Kross gebratener **Spanferkelrücken** in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat

~~~

Sankt Emmerams **Kaiserschmarrn** mit Mandeln, Rosinen und Apfelkompott

**€ 35,00**

M 3/3

**Spargelcremesuppe** mit Sahnehäubchen  
und Kräutercroutons

~~~

Frischer **Stangenspargel** mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

dazu: Wiener Schnitzel oder Lachssteak

~~~

Gratinierte **Erdbeeren** mit Grand Manier, gerösteten  
Haselnüssen und Vanilleeis

€ 39,00

M 4/3

Gebratene Pilze auf **Feld-& Rucolasalat** in Bärlauchdressing  
mit Croutons, gerösteten Cashewnüssen und Kirschtomaten

~~~

Kalbsfiletmedaillons -Saltimbocca- in Salbei und Parmaschinken
gebraten auf Spargelrisotto mit Bärlauchpesto, getrockneten
Tomaten und Broccoliröschen

~~~

**Eisparfait** von Kokosflocken & Honig mit marinierten  
Erdbeeren und Zitronenmelisse

€ 46,00

M 1/4

Legiertes **Kerbelcremesüppchen** mit Pinienkernen  
und Croutons

~~~

Salat von **Spargelspitzen & Grönlandshrimps** mit
Dill und Creme Frâiche an Feldsalatbouquet,
dazu geröstetes Baguette

~~~

**Rinderlende** in der Pfefferkruste gebraten auf Portweinschalotten  
mit gebackenem Spargel, Bohnenbündchen und  
gerösteten Kartoffelplätzchen

~~~

Panna Cotta mit Vanille, Pfirsichmark
und frischer Minze

€ 49,00

M 2/4

Soufflierte **Tiger Prawns** auf Zitronengras-
Ingwersauce mit Thaispargel

~~~

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit  
Tomatenwürfeln und Cashewnüssen

~~~

Gebratenes **Kalbsfiletmedaillon** auf getrüffelten Bandnudeln
mit Schalottenconfit, frischem Thymian und
gefüllter Zucchini

~~~

Weißer **Schokoladen-Feigenterrine** mit Himbeeren  
und Vanillesabayonne

€ 52,00

M 1/5

**Bündnerfleisch & Tete de Moine Locken** mit blauen  
Traubenconfit und geröstetem Olivenbrot

~~~

Orangen-Süßkartoffelcremesuppe mit Honig
und gerösteten Erdnüssen

~~~

**Seeteufel und Riesengarnelen** auf Safranrisotto  
mit gebackenem Spargel und Tomatenconfit

~~~

Rinderfilet "Wellington" mit Steinpilzen und frischen Kräutern
im Blätterteigmantel, dazu glasiertes Gemüse der Saison
und getrüffelter Kartoffelstock

~~~

Hausgemachte **Kirsch-Tiramisu** mit  
aufgeschlagener Mandellikörcreme

€ 63,00

M 2/5

Getrüffeltes **Kalbsleberparfait** auf Zucchinicarpaccio mit  
Walbeerconfit und Balsamicopilzen

~~~

Ochsenschwanzsuppe mit Morchelnockel,
Gemüseperlen und Sherry

~~~

Ragout von **Jakobsmuscheln & Scampi** in Hummersauce  
mit Spargelspitzen und Tomatenbaguette

~~~

Hirschkalbsrücken in der Erdnussskruste gebraten mit sautierten
Kräutersaitlingen, Hagebuttensauce und glasiertem
Minigemüse, dazu Kartoffelkrapfen

~~~

Klassisches **Mousse au Chocolat** mit gerösteten  
Haselnüssen und eingelegten Rumpflaumen

€ 63,00

## Alternativmenü für Vegetarier:

V 1/3

**Bärlauchcremesuppe** mit Sahnehäubchen  
und gerösteten Pinienkernen

~~~

Frischer **Stangenspargel** mit zerlassener Butter oder Sauce
Hollandaise, dazu gekräuterte Minikartoffeln

~~~

Hausgemachte **Apfelkücherl** mit Vanilleeis  
und frischen Früchten

€ 32,00

## Für Vegetarier

### Suppen:

- **Tomaten- Ingwersüppchen** mit Honig und gerösteten Cashewnüssen
- **Spargelcremesuppe** mit Sahnehäubchen und Kräutercroutons

### Vorspeisen:

- Gebratene Egerlinge, Austernpilze und Kräutercroutons auf **Rucolasalat** in Zitronendressing mit Pinienkernen und ofenfrischem Baguette
- **Gemüsecarpaccio** mit Zitronenpfeffer, Olivenöl und Tomatenpesto an Rucolasträußchen, serviert mit gehobelten Parmesan und gefüllten Weinblättern

### Hauptgerichte:

- **Getrüffeltes Gemüserisotto** mit Kalamata Oliven, Rucolapesto, Honigfenchel und gehobeltem Parmesan
- **Glasierter Honigfenchel** auf provenzalischen Gemüseragout mit frischen Kräutern und Thymiankartoffeln

### Weinempfehlung:

**Weiß:** *Custoza, DOC, Vigneti Villabella, Italien*

0,75l € 24,--

**Rot:** *Primitivo di Manduria, DOC, Cotarossa, Surani, Italien*

0,75l 26,--

### Anmerkung:

**Oben genannte Menüs werden erst auf Vorbestellung und ab einer Mindestanzahl von 10 Personen gefertigt.  
Wir behalten uns vor, saisonal bedingt, einzelne Zutatenkomponenten wenn nötig abzuändern.**

**Ihre Menüauswahl muss spätestens 7 Werktage im Voraus erfolgen!**

