



Menüvorschläge April bis Juni 2018

Gerne berücksichtigen wir Ihre speziellen Wünsche, jedoch beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl bitte, 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 Shrimps und gerösteten Pinienkernen

~~~

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

~~~

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

€ 39,00

M 1/3

**Kartoffelcremesuppe** mit Speckkrusteln und frischen Kräutern

~~~

Bratenpfanderl "Sankt Emmeram" mit knusprigem Entenbraten, Spanferkelrücken, und Kalbshaxe, serviert mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut

~~~

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

€ 34,00

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 Zwetschgenröster

€ 36,00

M 3/3

**Spargelcremesuppe** mit Shrimps und  
gerösteten Pinienkernen

~~~

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

dazu: Wiener Schnitzel oder Lachssteak

~~~

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

€ 41,00

M 4/3

Gebratene Pilze der Saison auf bunten **Frühlingssalaten** in Sherrydressing  
mit Kräutercroutons, gerösteten Cashewnüssen und Kirschtomaten

~~~

Schweinefiletmedaillons "Saltimbocca" in Salbei und Parmaschinken
gebraten auf Spargelrisotto mit Bärlauchpesto, getrockneten
Tomaten und Broccoliröschen

~~~

Geeistes **Kokosparfait** mit Kanadischem Ahornsirup, marinierten  
Erdbeeren und frischer Minze

€ 41,00

M 1/4

Legiertes **Kerbelcremesüppchen** mit Lachsnockerl  
und gerösteten Pinienkernen

~~~

Salat von **Spargelspitzen, Grönlandshrimps** & frischen
Erdbeeren in Joghurt-Honigdressing mit
Feldsalatbouquet und Baguette

~~~

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

~~~

Panna Cotta mit Vanille, Pfirsichmark
und frischer Zitronenmelisse

€ 49,00

M 2/4

Soufflierte **Tiger Prawns** auf Zitronengras-
Kokossauce mit grünem Thaispargel

~~~

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit  
Tomatenwürfeln und Cashewnüssen

~~~

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

~~~

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

€ 56,00

M 1/5

**Bündnerfleisch & Tete de Moine Locken** mit Traubenconfit,  
Kapernäpfeln im Weinteig und ofenfrischen Walnussbrot

~~~

Orangen-Süßkartoffelcremesuppe mit Honig
und gerösteten Kokosflocken

~~~

**Seeteufel und Riesengarnelen** auf Safranrisotto  
mit gebackenem Sesamspargel und Mangoconfit

~~~

Rinderfilet "Wellington" mit Steinpilzen und frischen Kräutern
im Blätterteigmantel, serviert mit glasiertem Gemüse der Saison
und getrüffeltem Kartoffel-Selleriestock

~~~

**Marillen-Topfenknödel** mit Zimt-Zucker, brauner  
Bröselbutter und Himbeersauce

€ 64,00

M 2/5

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

~~~

Ochsenschwanzsuppe mit Morchelockerl,
Gemüseperlen und Sherry

~~~

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

~~~

Hirschkalbsrücken in der Walnusskruste gebraten mit sautierten
Kräutersaitlingen, Hagebuttensauce und glasiertem
Minigemüse, dazu Kartoffelkräpfen

~~~

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

€ 64,00

## Alternativen für Vegetarier

V 1/3

**Spargelcremesuppe** mit Sahnehäubchen  
und gerösteten Pinienkernen

~~~

Frischer **Stangenspargel** mit zerlassener Butter oder Sauce
Hollandaise und gekräuterten Minikartoffeln

~~~

Hausgemachte **Apfelkücherl** mit Vanilleeis  
und frischen Früchten

€ 34,00

### Suppen/Vorspeisen:

- **Tomaten- Ingwersüppchen** mit Honig und gerösteten Cashewnüssen
- **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
- **Ofenfrischer Kartoffel-Pilzstrudel** auf Kerbelsauce mit gerösteten Pinienkernen, glasierten Kirschtomaten, Broccoliröschen und Zucchini vom Grill, dazu kleiner Rucolasalat

### Weinempfehlung:

Weißwejn: **Custoza**, DOC, Vigneti, Villabella, Italien 0,75 l 24,--

Rotwein: **Domina**, Winzer Sommerach, Franken, Deutschland 0,75l 29,--

## 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 durch gleichwertige, frische Produkte zu ersetzen.**

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

**Gerne besprechen wir Ihre Veranstaltung persönlich mit Ihnen.  
Hierzu bitten wir Sie um vorherige Terminabsprache!**

**Vielen Dank!**

