



Menüvorschläge Januar - April 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 Vorspeisenplatte mit Apfelgriebenschmalz, Bündnerfleisch, Parmaschinken, Pustertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

Gekrätertes **Waldpilzcremesüppchen** mit Croutons

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

Sankt Emmerams **Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Mandeln und hausgemachtem Zwetschgenröster

36,90 €

M 1/3

Rinderbouillon mit Grießnockerl, Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch

Ofenfrischer **Schweinekrustenbraten** mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

Hausgemachte **Bayrisch Creme** mit Himbeersauce und Minze

29,90 €

M 2/3

Kartoffel- Meerrettichsuppe mit jungem Lauch und gerösteten Schwarzbrotblättern

Bratenpfanderl "Sankt Emmeram" mit Bayerischer Ente, Krustenbraten und Spanferkelrücken, serviert mit zweierlei Knödel und Apfelblaukraut

Apfelstrudel mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur

33,90 €

M 3/3

Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl
und Kalbfleischstrudel

Kross gebratener **Spanferkelrücken** in kräftiger Triumphatorbiersauce
mit gerösteten Brezenknödel und Speckkrautsalat

Sankt Emmerams **Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Mandeln
und hausgemachtem Zwetschgenröster

36,90 €

M 4/3

Gebratene Egerlinge, Austernpilze und Kräutercroutons auf **Rucolasalat** in
Zitronendressing mit Pinienkernen und geschabten Parmesan

Schweinefiletmedaillons in der Walnusskruste gebraten auf getrüffeltem
Risotto mit Südtiroler Speck, getrockneten Tomaten, glasierten
Apfelspalten und Broccoliröschen

Weißes **Moccamousse** mit Amarettoschaum, gebackenen
Feigen und Kirschconfit

38,90 €

M 5/3

Tomaten-Ingwersüppchen mit Honig, Koriander
und gerösteten Cashewnüssen

Kalbsfilet in mediterranen Kräutern gebraten auf Limoncellosauce
mit konfierter roter Paprika, gefüllter Zucchini und
cremiger Oliven-Maispolenta

Orangen-Panna Cotta mit Vanille, Himbeersauce
und frischer Minze

43,90 €

M 1/4

Karotten-Süßkartoffelsuppe mit gerösteten
Pinienkernen

Hausgemachter **Pilzstrudel** auf Kerbelsauce mit
Rotweimaroni und gebackenem Chiccoree

Hirschkäse in kräftiger Burgundersauce mit Rosenkohlröschen
und gekräuterten Haselnusspätzle, serviert mit
Preiselbeerconfit

Zwetschgen-Topfenknödel mit Zimt, Zucker und
brauner Bröselbutter

44,90 €

M 2/4

Tartar vom **Wildlachs** mit frischem Dill, Avocadocreme
und Limettensauce, serviert mit Kartoffelrösti

Kräftige **Petersilenwurzelessenz** mit Gemüseperlen
und Quarkknockerl

Surf & Turf - Rinderlende und Scampi auf gepfeffelter Cognacsauce
mit glasierten Okraschoten, gebackenem Gemüse und
Krapfen von Süßkartoffeln

Exotisches **Früchtegratinee** mit Camparischaum,
Zitronensorbet und Minze

48,90 €

M 3/4

Glasierte **Jakobsmuscheln** auf fruchtiger Tomatensalsa
mit Safranrisotto und Ladyfingers

Weißes **Kartoffel-Trüffelsüppchen** mit Honig
und gerösteten Pinienkernen

Gedünstetes **Perlhuhnbrüstchen** auf Cranberriesauce mit gefülltem
Zucchinischiffchen, sautierten Kräutersaitlingern und
Kartoffel-Selleriestock, dazu Mangoconfit

Ofenfrische **Apfeltarte** mit Marzipan, gerösteten
Haselnüssen und Vanilleeis

49,90 €

M 4/4

Soufflierte **Riesengarnelen** auf Hummersauce mit
grünem Spargel und wildem Reis

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit
Tomatenwürfeln und Pinienkernen

Gebratenes **Kalbsfiletmedaillon** auf getrüffeltem Bandnudeln
mit Schalottenconfit, frischem Thymian und
glasiertem Honigfenchel

Weißer **Schokoladen-Feigenterrine** mit frischen Himbeeren
und Amarulasabayonne

53,90 €

M 1/5

Geräuchertes **Saiblingsfilet** auf Berglinsen in Himbeeressig mit geriebenen Steirer Kren und glasierten Apfelspalten

Kerbelcremesüppchen mit Topfennockerl

Rucolarisotto mit Bündnerfleisch, Tete de Mône-Locken und Tomaten-Basilikumconfit

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

Klassisches **Mousse au Chocolat** mit eingelegten Rumpflaumen und Holunderschaum

€ 63,90

M 2/5

Carpaccio von der Rinderlende mit gestoßenem Pfeffer, marinierten Balsamico-Pilzen und geschabten Parmesan

Kräftige **Steinpilzessenz** mit Gemüseperlen und Sherry unter der Blätterteighaube

Lachsnockerl auf Safransauce mit Mangold und rotem Reistimbale

Rehrücken in der Haselnusskruste gebraten mit sautierten Pilzen auf Schokoladensauce, serviert mit Rotweibirne, Broccoliröschen und gratiniertem Kartoffeltörtchen

Geeistes **Zwetschgenparfait** mit Vanilleschaum, Mangoconfit und gebackenen Kokosfeigen

€ 65,90

Edelfischterriner von Renken & Saiblingen
mit Zitronenschaum und Apfelconfit

Ochsenfleischsuppe mit Morchelknackerl
unter der Blätterteighaube

Gratiniertes **Ragout Fin** vom Kalb

Sorbet von der **Passionsfrucht** mit
Aperol-Spritz und Minze

Hirschrücken in der Walnussskruste gebraten mit Portweinsauce,
sautierten Steinpilzen und Minigemüse, dazu Trüffelkrapfen

Wiener **Strudelsäckchen** mit Mascarponefüllung
und Mandelschaum

Alpenländer **Käsespezialitäten** mit Oliven,
Weinblättern und Mühlenbrotvariation

Petit Four

€ 92,90

Alternativen für Vegetarier und Fischgerichte

Suppen/Vorspeisen:

- **Tomaten- Ingwersüppchen** mit Honig und gerösteten Cashewnüssen
- **Waldpilzcremesüppchen** mit frischen Kräutern und Croutons
- Gebratene Egerlinge mit Kräutercroutons auf **Rucolasalat** in Zitronendressing mit Pinienkernen und ofenfrischem Baguette
- **Gemüsecarpaccio** mit Zitronenpfeffer, Olivenöl und Tomatenpesto an Rucolasträußchen, serviert mit gehobeltem Parmesan und gefüllten Weinblättern

Hauptgerichte:

- **Getrüffeltes Gemüserisotto** mit Kalamata Oliven, Rucolapesto, Honigfenchel und gehobeltem Parmesan
- **Piccata** von Auberginen und Zucchini auf Bandnudeln in Tomaten-Salbeisauce, serviert mit gebackenem Chiccoree
- **Glasierter Honigfenchel** auf provenzalischen Gemüseragout mit frischen Kräutern und Thymiankartoffeln

Fischgerichte:

- **Zanderfilet** mit gerösteten Mandeln in Zitronenbutter, serviert mit frischem Blattspinat glasiertem Marktgemüse und gekräuterten Minikartoffeln
- Gebratene Riesengarnelen auf **Bandnudeln** in Hummersauce mit gerösteten Pinienkernen, Broccoliröschen und gehobeltem Parmesan

Weinempfehlungen

Weißwein:

Grüner Veltliner, Alte Reben, Hellerschmid, Österreich 0,75 l € 21,--

Fass3, Alte Grafschaft, Franken/Baden, Deutschland 0,75l € 24,--

Custoza, DOC, Vigneti Villabella, Italien 0,75 l €24,--

Grauer Burgunder, Vulkanstein, Weingut Steitz, Deutschland 0,75l € 28,--

Koonunga Hill, Chardonnay, Australien 0,75 l € 30,--

Lugana Ca dei Frati, Sirmione, DOC, Lombardei, Italien 0,75l € 32,--

Rotwein:

Zweigelt, Classic, Weingut Veit, Österreich, ,075l € 23,--

Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Italien 0,75l € 26,--

Primitivo di Manduria, DOC, Costarossa, Surani, Italien 0,75l € 26,--

Ronchedone, Ca dei Fratti, IGT, Sirmione, Italien 0,75l € 32,--

Koonunga Hill, Shiraz Cabernet, Australien 0,75 l € 36,--

Barbera D`Alba, Marcesis di Barolo, DOC, Italien 0,75l € 37,--

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!

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

Vielen Dank!

