



Menüvorschläge Juni - September 2017

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 Apfeligriebenschmalz, Liptauer, Parmaschinken, geräuchertem Forellenfilet, Pustertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu, Radieserl, Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

Festtagssuppe mit Kalbfleischstrudel, Grießnockerl, und Kräuterpfannkuchen

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

Flambierter **Kaiserschmarrn** mit gerösteten Mandeln, Rosinen und hausgemachtem Zwetschgenröster

39,00 €

M 1/3

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch

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

Gebackene **Apfelkücherl** mit Vanilleeis und frischen Früchten

29,00 €

M 2/3

Kartoffelcremesuppe mit Speckkrusteln und frischen Kräutern

Bratenpfanderl "Sankt Emmeram" von knusprigem Entenbraten, saftiger Kalbshaxe und Spanferkelrücken mit zweierlei Saucen, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Hausgemachte **Bayrisch Creme** mit gerösteten Haselnüssen und Waldbeerensauce

34,00 €

M 3/3

Steinpilzcremesuppe mit frischen Gartenkräutern
Pinienkernen und Croutons

Kross gebratener **Spanferkelrücken** in kräftiger Triumphatorbiersauce
mit gerösteten Brezenknödel, Speckkrautsalat oder
kleinem gemischtem Marktsalat

Ofenfrischer **Heidelbeerstrudel** mit Mandeln,
Vanillesauce und Früchtegarnitur

36,00 €

M 4/3

Gratinierter **Ziegenkäse** mit Rosmarinhonig auf gegrilltem Gemüse
mit Rucolapesto, Oliven und Artischocken

Kalbsfiletmedaillons "Saltimbocca" in Parmaschinken und
Salbei gebraten auf Pfifferlingrisotto mit Tomatenpesto,
Broccoliröschen und gefüllter Zucchini

Waldbeerparfait mit Joghurt-Honigsauce,
Orangen-Ingwerconfit und frischer Minze

46,00 €

M 1/4

Gebratene **Pfifferlinge** auf Rucolasalat in Sherrydressing mit Kräutercroutons,
gerösteten Cashewnüssen und Herzkirschen

Kerbelcremesüppchen mit gerösteten Pinienkernen
und gebratener Riesengarnele

Anguslendensteak in gestoßenem Pfeffer gebraten auf Waldpilzragout
mit Thymian in Rotweinsauce, serviert mit glasiertem Gemüse
und Kartoffel-Zucchini-auflauf

Gratinierte **Beerenvariation** mit Vanilleschaum,
Zitronensorbet und Minze

49,00 €

M 2/4

Tartar vom **Räucherlachs** mit Dillspitzen, Limonenhonig und gebackenen Kapernäpfeln, serviert mit Tomatenbruschetta

Geeistes **Mango-Papaya-Süppchen** mit Koriander und gebratenem Satayspieß

Gedünstetes **Perlhuhnbrüstchen** auf roter Currysauce mit frischer Minze, grünem Thaispargel, Ladyfingers, Sesamgemüse und Süsskartoffelkrappen

Kokosparfait mit Camparischaum, Ahornsirup und marinierten Beeren

49,00 €

M 3/4

Soufflierte **Riesengarnelen** mit Hummersauce, gefüllter Zucchini und Krupuk

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit Tomatenwürfeln und Pinienkernen

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

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

52,00 €

M 1/5

Kalbsleberparfait mit frischen Blaubeeren und sautierten Reherl auf Ingwer-Honigglace und gebackenem Rosmarin

Sellerieessenz mit Strudelsäckchen und Sherry

Glasierte **Jakobsmuscheln & Riesengarnelen** auf Safrannudeln in Limonchellosauce

Rinderfilet Wellington mit Steinpilzen und frischen Kräutern im Blätterteigmantel gebacken, serviert mit Minigemüse und getrüffeltem Kartoffelstock

Hausgemachte **Marillenknödel** mit Zimt-Zucker und brauner Bröselbutter

€ 63,00

M 2/5

Lachsfilet & Seeteufel auf schwarzen Nudeln
in Zitronensauce mit grünem Spargel

Kräftige **Ochschwanzsuppe** mit Gemüseperlen
unter der Blätterteighaube

Weißes **Trüffelrisotto** mit San Daniele Schinken, Rucola,
glasierten Kirschtomaten und geschabten Parmesan

Rehrücken in der Haselnußkruste gebraten mit sautierten
Pfefferlingen auf Hagebuttensauce mit Rotweibirne,
Mandelbroccoli und Kartoffeltörtchen

Klassisches **Mousse au Chocolat** mit Rumpflaumen,
Holunderschaum und Minze

63,00 €

Alternativgerichte für Vegetarier:

Suppen:

- **Basilikumcremesüppchen mit Croutons**
- **Steinpilzcremesuppe** mit frischen Kräutern und Pinienkernen

Vorspeisen:

- **Gebratene Pfefferlinge** auf Feld- und Rucolasalat in Sherrydressing mit gerösteten Cashewnüssen, Strauchtomaten und Sprossen, dazu Stangenweißbrot
- **Gemüsecarpaccio** mit Zitronenpfeffer, Olivenöl und Tomatenpesto an Rucolasträußchen, serviert mit gehobeltem Parmesan und gefüllten Weinblättern

Hauptgerichte:

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

Dessert:

Auf Wunsch aus unseren Menüvorschlägen in Anlehnung an das Hauptmenü

Weinvorschläge:

weiß: *Fass3, Alte Grafschaft, Franken/Baden, Deutschland*
Weißweincuvée aus Müller Thurgau, Bacchus und Scheurebe, florale Aromen, fruchtig, schöner Schmelz 0,75l € 24,--

rot: *Ronchedone, Ca die Fratti, IGT, Sirmione, Italien*
Cuvée aus Marzemino, Sangiovese und Cabernet Sauvignon, Rubinrot, Aromen von Cassis und Himbeeren, trocken 0,75l € 32,--

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!

