



## Menüvorschläge Juni - September 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 Apfelgriebenschmalz, Liptauer, Parmaschinken, geräuchertem Forellenfilet, Pustertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu Radieserl, Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

\*\*\*

**Steinpilzcremesuppe** mit Schwarzwälder Speckknödel und frischen Kräutern

\*\*\*

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

\*\*\*

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

41,00 €

M 1/3

Steirisches **Kartoffel-Meerrettichsüppchen** mit Schwarzbrotblatteln

\*\*\*

Geschnetzeltes vom **Schweinefilet** mit Egerlingen in Dijon-Senfsauce, serviert mit glasiertem Gemüse der Saison und gekräuterten Butterspätzle

\*\*\*

Gebackene **Apfelkücherl** mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

33,90 €

M 2/3

**Tafelspitzbouillon** mit Grießnockerl, Kalbfleischstrudel und Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

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

\*\*\*

Ofenfrischer **Topfenrahmstrudel** mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur

36,00 €

**M 3/3**

Sautierte Pfifferlinge & Parmaschinken auf bunten **Sommersalaten** in Sherrydressing mit Johannisbeeren, Artischocken und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Gebratene **Ochsenfetzen** mit Schalotten und Egerlingen auf gepfeffelter Whiskeysauce mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und gratiniertem Kartoffel-Zucchini-auflauf

\*\*\*

Gratinierte **Beerenvariation** mit Vanilleschaum, Mangosorbet und frischer Minze

**42,00 €**

**M 4/3**

Legiertes **Kerbelcremesüppchen** mit gebratener Riesengarnele und Pinienkernen

\*\*\*

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

\*\*\*

Hausgemachtes **Weißbier-Tiramisu** mit marinierten Erdbeeren und Zitronenmelisse

**43,00 €**

**M 1/4**

**Crevetten Cocktail** mit Avocado, frischem Koriander und gebackenen Kapernäpfeln

\*\*\*

Kräftige **Tomatenessenz** mit Gin und Basilikumnockerl

\*\*\*

Gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** auf roter Zitronengras-Kokossauce mit glasierten Ladyfingers, kalifornischen Speckpflaumen, Mangochutney und Pinienkernreis

\*\*\*

Geeistes **Pfirsichparfait** mit Ribiesel im Weinteig, Ahornsirup und frischer Minze

**47,00 €**

M 2/4

Soufflierte **Riesengarnelen** auf Hummersauce mit  
gefüllter Zucchini und grünem Spargel

\*\*\*

**Oxtail clair** - Ochschwanzsuppe mit Wurzelgemüse,  
Sherry und Blätterteiggebäck

\*\*\*

**Anguslendensteak** in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten  
Reherl auf Portweinsauce mit Schalottenconfit, glasiertem  
Marktgemüse und Kartoffeltörtchen

\*\*\*

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

49,00 €

M 3/4

**Lachsvariation** von Graved Lachs & geräuchertem Alpenlachs  
mit Dill-Senfauce, Steirer Kren, Kräuterfrischkäse  
und Kartoffel-Estragonrösti

\*\*\*

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit  
Tomatenwürfeln und Pinienkernen

\*\*\*

**Kalbsfiletmedaillon** in Zitronen-Honigpfeffer auf getrüffelten Bandnudeln  
mit Schalottenconfit, konfierten Kirschtomaten, Zuckerschoten  
und Zucchini-schiffchen

\*\*\*

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

52,00 €

M 1/5

Getrüffelt **Kalbsleberparfait** mit glasierten Calvados-  
Äpfeln, gebackenen Feigen und Brioche

\*\*\*

**Steinpilzessenz** mit Schinkenschöberl  
und alten Sherry

\*\*\*

Glasierte **Jakobsmuscheln & Riesengarnelen** auf schwarzen  
Bandnudeln in Limonchellosauce mit konfiertem Paprika

\*\*\*

**Rinderfilet Wellington** mit Steinpilzen und frischen Kräutern  
im Blätterteigmantel gebacken, serviert mit Minigemüse  
und Kartoffel-Selleriestock

\*\*\*

Hausgemachte **Apfeltarte** mit Marzipan, Walnusseis  
und Kanadischem Ahornsirup

63,00 €

M 2/5

**Mini-Steak Tartar** aus der Rinderlende mit gehackten  
Schalotten und gerösteten Mühlenbrot

\*\*\*

**Hummercremesuppe** mit Cognac und gebratener  
Riesengarnele

\*\*\*

**Panzerotti** mit Steinpilzfüllung in Thymian-Nussbutter geschwenkt  
mit Bündnerfleisch und geschabten Parmesan

\*\*\*

**Straußenfilet** in Rosmarinhonig gebraten mit sautierten Pfifferlingen  
auf schwarzen Johannisbeersauce mit gebackenen Okraschoten,  
Süßkartoffelkrapfen und Pfirsichconfit

\*\*\*

Zweierlei **Mousse au Chocolat** mit Rumpflaumen,  
gebackenen Beeren und frischer Minze

63,00 €

### Alternativgerichte für Vegetarier:

#### Suppen:

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

#### Vorspeisen:

- **Gebratene Pfifferlinge** 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 Pfifferlingrisotto** mit Kalamata Oliven, Rucolapesto, Honigfenchel und gehobeltem Parmesan
- **Piccata** von Auberginen und Zucchini auf Bandnudeln in Tomaten-Salbeisauce, serviert mit gebackenem Chiccorée
- **Ofenfrischer Kartoffel-Pilzstrudel** mit Korbelsauce, Zucchini vom Grill und Broccoliröschen

#### Dessert:

Auf Wunsch aus unseren Menüvorschlägen in Anlehnung an das Hauptmenü

## Wein:

### **Weißweine:**

**Grüner Veltliner**, Alte Reben, Hellerschmid, Österreich 0,75 l 21,--  
**Custoza**, DOC, Vigneti, Villabella, Italien 0,75 l 24,--  
**Riesling**, Weingut Barth, Rheingau, Deutschland 0,75l 27,--  
**Pinot Bianco**, Poderi dal Naspoli, IGT, Rubicone, Italien 0,75l 27,--  
**Koonunga Hill, Chardonnay**, Australien 0,75 l 29,--  
**Lugana**, Cà dei Frati, Sirmione, DOC, Lombardei, Italien 0,75 l 31,--  
**Gavi di Gavi**, Rolana, Castellari Bergaglio, Italien 0,75 l 31,--  
**Cosmas**, Sauvignon Blanc, DOC, Kornell, Südtirol, Italien 0,75l 41,--

### **Rotweine:**

**Zweigelt**, Classic, Weingut Veit, Österreich 0,75l 23,--  
**Teroldego Rotaliano** Riserva, DOC, Italien 0,72l 25,--  
**Primitivo di Manduria**, DOC, Costadrossa, Sruani, Italien 0,75l 25,--  
**Domina**, Winzer Sommerach, Franken, Deutschland 0,75l 29,--  
**Ronchedone**, Cá die Fratti, IGT, Sirmione, Italien 0,75l 30,--  
**Koonunga Hill, Shiraz** Cabernet, Australien 0,754 l 33,--  
**Zeder**, Merlot, Cabernet, Kornell, Lagrein, Südtirol, Italien 0,75l 41,--  
**Amarone della Valpolicella** DOC, Tedeschi, Pedemonte, Venetien 0,75 l 76,--

## 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.**

**Die Menüauswahl muss spätestens 5 Werktage im Voraus erfolgen!**

