



## Menüvorschläge Oktober - November 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 Vorspeisenplatte** mit Apfelgriebenschmalz, Parmaschinken, Coppaschinken, geräuchertem Forellenfilet, Pustertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

~~~

**Waldpilzcremesuppe** mit frischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen

~~~

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

~~~

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

39,00 €

### **M 1/3**

**Rinderbouillon** mit Grießnockerl, Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch

\*\*\*

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

\*\*\*

Hausgemachte **Bayrisch Creme** mit Waldbeersauce und frischer Zitronenmelisse

29,00 €

### **M 2/3**

**Kartoffelcremesuppe** mit Speckkrusteln und frischen Kräutern

\*\*\*

**Bratenpfanderl** "Sankt Emmeram" mit Bayerischem Entenbraten, Kalbshaxe, und Spanferkelrücken, serviert mit zweierlei Knödel und Apfelblaukraut

\*\*\*

Ofenfrische **Apfelkücherl** im Weinteig gebacken mit Zimt-Zucker, Vanillesauce und Minze

35,00 €

M 3/3

Südtiroler **Kürbiscremesüppchen** mit Apfelmost, Honig  
und gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Portion knusprige **Hafermastgans** mit kräftiger Rosmarinsauce,  
gefülltem Bratapfel, Kartoffelknödel, Zimtblaukraut  
und Rotweinmaroni

\*\*\*

Geeistes **Waldbeerparfait** mit Vanilleschaum  
und karamellisierten Maroni

38,00 €

M 4/3

**Festtagssuppe** mit Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl  
und Kalbfleischstrudel

\*\*\*

Kross gebratener **Spanferkelrücken** in kräftiger Dunkelbiersauce  
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

\*\*\*

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

36,00 €

M 5/3

**Tartar** vom Räucherlachs auf Gemüsecarpaccio mit Avocado-creme,  
Limetten-Honigconfit und gebackenen Kapernäpfeln

\*\*\*

Saltimbocca vom **Schweinefilet** in Parmaschinken und Salbei gebraten  
auf getrüffeltem Pilzrisotto mit getrockneten Tomaten, Oliven und  
Broccoliröschen, dazu gehobelter Parmesan

\*\*\*

Weißes **Kaffeemousse** mit Armagnac, gebackenen  
Feigen und Kirschconfit

41,00 €

M 6/3

**Tomaten-Ingwersüppchen** mit Honig  
und gerösteten Cashewnüssen

\*\*\*

**Anguslendensteak "Strindberg"** in der Zwiebel-Senfkruste gebraten  
auf Rotweinsauce mit herbstlichem Marktgemüse, Bohnenbündchen  
und gekräuterten Kartoffelplätzchen

\*\*\*

**Panna Cotta** mit Pfirsichmark und  
frischer Zitronenmelisse

43,00 €

M 7/3

Kräftige **Steinpilzessenz** mit gekräutertem Gemüsestrudel  
und altem Sherry

\*\*\*

**Hirschmedaillons** in der Haselnusskruste gebraten auf Hagebuttensauce mit  
Rotweinbirne, Rosenkohlröschen und Wildpreiselbeeren,  
dazu getrüffelter Kartoffelstock

\*\*\*

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

46,00 €

**Gebratene Egerlinge** auf herbstlichen Marktsalaten in Zitronendressing  
mit Croutons, knusprigem Speck und Cherrytomaten

\*\*\*

Cremesüppchen von der **Petersilienwurzel** mit Honig und  
gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

**Kalbslende** im Kräuterheu gebraten auf Ragout von frischen Waldpilzen  
in Rotweinsauce mit Thymian, dazu glasiertes Gemüse und  
Kartoffel-Zucchini-auflauf

\*\*\*

**Maroniparfait** mit weißer Schokolade, gerösteten  
Haselnüssen und Kirschragout

49,00 €

M 2/4

**Carpaccio** vom Rinderfilet in der Pfefferkruste mit sautierten  
Balsamicopilzen, weißer Trüffelsauce und Kürbisconfit

\*\*\*

**Sauerampfer-Tomatensüppchen** mit gebratenem Scampi  
und gerösteten Cashewnüssen

\*\*\*

Gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** auf Ingwer-Kokossauce mit glasierten,  
Ladyfingers, gebackenem Sesamgemüse und Thaispargel,  
serviert mit Süßkartoffelstock

\*\*\*

Exotisches **Früchtegratinee** mit Camparischaum  
und Maracujasorbet

49,00 €

M 3/4

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

\*\*\*

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit  
Tomatenwürfeln und Pinienkernen

\*\*\*

Gebratenes **Kalbsfiletmedaillon** auf Linguine in Zitronensauce  
mit Schalottenconfit, karamelierten Kirschtomaten  
und glasiertem Honigfenchel

\*\*\*

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

53,00 €

M 1/5

**Spezialitätenteller** von Hirschschinken, Wildschweinsalami &  
Gänseleberparfait mit Preiselbeerconfit und heißen Maroni

\*\*\*

**Süßkartoffelcremesuppe** mit Honig und  
gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

**Jakobsmuscheln & Riesengarnelen** auf Fettucine  
in Limoncellosauce mit Zucchini vom Grill

\*\*\*

**Rinderfilet "Wellington"** mit gekräuterten Steinpilzen im  
Blätterteigmantel, serviert mit Schalottenconfit, Minigemüse  
und getrüffeltem Kartoffel-Selleriestock

\*\*\*

Hausgemachte **Birnentarte** mit Marzipan, Quittengelee  
und Moccaeis

63,00 €

M 2/5

**Loup de Mer & Goldbrasse** auf Linguine in Zitronen-  
sauce mit Honigfenchel und glasierten Kirschtomaten

\*\*\*

Kräftige **Ochsenschwanzsuppe** mit Gemüseperlen,  
unter der Blätterteighaube

\*\*\*

Weißes **Trüffelrisotto** mit Bündnerfleisch, Artischocken,  
Kaiserschoten und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

**Rehrücken** in der Walnusskruste gebraten auf Hagebuttensauce mit  
glasiertem Marktgemüse, Kürbisconfit und Rotweibirne,  
dazu Kartoffel-Zucchini-auflauf

\*\*\*

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

63,00 €

**M 1/7**

**Carpaccio vom Bretonischen Seeteufel** mit Rucolapesto, Olivenöl und Limettenconfit, serviert mit gebackenen Kapernäpfeln

~~~

**Steinpilzessenz** mit Pistaziennockerl und Sherry

~~~

Gratiniertes **Ragout Fin** mit Blätterteigpastetchen

~~~

**Sorbet** von der Johannisbeere mit Prosecco und Minze

~~~

**Hirschrücken** in der Erdnusskruste gebraten mit Trüffel-Portweinsauce, sautierten Pilzen und Minigemüse, dazu Brandteigkrapfen

~~~

Wiener **Strudelsäckchen** mit Mascarponefüllung und Amarettoschaum

~~~

Internationale **Käsespezialitäten** mit Kalamata-Oliven, Weinblättern und Baguette

~~~

**Petit Four**

*(Menü M 1/7 ist nicht kombinierbar)*

**91,00 €**

## **Alternativgerichte für Vegetarier**

### Suppen/Vorspeisen:

- **Legiertes Kerbelcremesüppchen** mit gerösteten Pinienkernen
- **Südtiroler Kürbiscremesuppe** mit Honig und gerösteten Kernen
- **Gebratene Egerlinge** auf Feld- und Rucolasalat in Zitronendressing mit Cashewnüssen, Strauchtomaten und Sprossen, dazu Stangenweißbrot
- **Gemüsecarpaccio** mit Zitronenpfeffer, Olivenöl und Tomatenpesto an Rucolasträußchen, serviert mit Parmesan und gefüllten Weinblättern

### Hauptgerichte:

- **Gemüserisotto** mit Kalamata Oliven, Rucolapesto, Honigfenchel und gehobeltem Parmesan
- **Piccata** von Auberginen und Zucchini auf Bandnudeln in Tomaten-Salbeisauce, serviert mit gebackenem Chiccoree
- **Weißer Trüffelnudeln** mit gerösteten Pinienkernen, verschiedenen glasierten Gemüsen und gehobeltem Parmesan

## **Weinangebot:**

### **Weißwein:**

**Grüner Veltliner**, Alte Reben, Hellerschmid, Österreich 0,75 l € 21,--  
**Monte Blanco**, Verdejo, Bodegas, Rueda, Spanien 0,75l € 23,--  
**Custoza**, DOC, Vigneti Villabella, Italien 0,75l € 24,--  
**Fass3**, Alte Grafschaft, Franken/Baden, Deutschland 0,75l € 24,--  
**Grauer Burgunder**, Vulkanstein, Weingut Steitz, Deutschland 0,75l € 27,--  
**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,--  
**Koonunga Hill, Shiraz** Cabernet, Australien 0,75 l € 35,--  
**Ronchedone**, Ca dei Fratti, IGT, Sirmione, Italien 0,75l € 32,--  
**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!**

