



Menüvorschläge November 2021

Sankt Emmeram's Empfehlung:

Alpenländer **Vorspeisenplatten** mit Apfelgriebenschmalz, Liptauer, Parmaschinken, geräuchertem Forellenfilet, Zillertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu, Radieserl, Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

Orangen-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

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

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

44,90 €

M 1/3

Kräftige **Tafelspitzbouillon** mit Grießnockerl und frischem Schnittlauch

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

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

38,90 €

M 2/3

Steirisches **Kartoffel-Meerrettichsüppchen** mit gerösteten Kürbiskernen

Sankt Emmerams Bratenpfanderl von Kalbshaxe, Enten- und Krustenbraten, serviert mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut

Ofenfrischer **Topfenstrudel** mit gerösteten Mandeln und Vanillesauce

38,90 €

M 3/3

Sautierte Egerlinge & Austernpilze auf **bunten Sommersalaten** in Sherrydressing
mit Kräutercroutons, Artischocken und gerösteten Cashewnüssen

Schweinefilet "Saltimbocca" in Parmaschinken und Salbei
gebraten auf Tomatenrisotto mit Rucola, Broccoliröschen
und gegrillten Zucchini

Panna Cotta mit Pfirsichmark und
frischer Zitronenmelisse

46,90 €

M 4/3

Orangen-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

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

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

42,90 €

M 1/4

Lachstartar mit frischem Dill in Limetten-Honigmarinade,
serviert mit Avocadomousse und Kartoffel-Estragonrösti

Steinpilzessenz mit Rosmarin, Wurzelgemüse
und kleinem Speckknödel

Anguslendensteak in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten
Reherl auf Portweinsauce mit Schalottenconfit, glasiertem
Marktgemüse und gratinierten Rahmkartoffeln

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

58,90 €

M 2/4

Soufflierte Riesengarnelen auf Hummersauce mit
Zitronenrisotto und grünem Spargel

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit
gerösteten Pinienkernen

Kalbsfiletmedaillon in Thymianhonig auf getrüffelten Bandnudeln
mit roten Zwiebelconfit, glasierten Kirschtomaten und
gefülltem Zucchinischiffchen

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

63,90 €

M 1/5

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

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

Weißes **Trüffelrisotto** mit Bündnerfleisch,
und gehobelten Parmesan

Hirschrücken in der Walnusskruste gebraten auf Hagebuttensauce mit
Marktgemüse, Kürbisconfit und Rotweibirne, dazu
Kartoffel-Zucchiniauflauf

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

79,00 €

Anmerkung:

Oben genannte Menüs werden erst auf Vorbestellung und ab einer Mindestanzahl von 20 Personen gefertigt.

Gerne berücksichtigen wir Ihre speziellen Wünsche, jedoch beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl bitte, dass Ihren Gästen nur ein einheitliches Menü serviert werden kann (Vegetarier nach Absprache).

Wir behalten uns vor, saisonal bedingt, einzelne Zutatenkomponenten, wenn nötig abzuändern.

Die Menüauswahl muss spätestens 5 Werktage im Voraus erfolgen!

APERITIF



Prosecco di Valdobbiadene DOC Spago, Italien	0,10 l/0,75	4,90/34,--
Früchteprosecco	0,10 l	4,90
Hugo`s	0,20 l	7,50
Veneto Spritz	0,20 l	7,50

ALKOHOLFREI

Sankt Emmerams Maracuja-Tonic	0,20 l	4,90
<i>Tonic Water mit Maracuja-und Johannisbeersaft</i>		

WESSWEINE

Bianco di Custoza DOC, Venetien, Italien	0,75 l	22,--
<i>Weingut Casal Busol</i>		
<i>Trocken, komplexer Wein, Buket duftet intensiv nach Frischobst, weich, zart, frisch, fruchtig</i>		

Grüner Veltliner Rabenstein DAC, Niederösterreich	0,75 l	29,--
<i>Weingut Stadler</i>		
<i>Trocken, pfeffrig, straff, enorm saftig, anhaltende Würze und Mineralik, gute Länge im Abgang</i>		

Lugana DOC, Lombardei, Italien	0,75 l	37,--
<i>Weingut Cà dei Frati</i>		
<i>Vollmundig, feine Säure, ausgewogen, eleganter Abgang</i>		

ROSEWEIN

Rose

Bio Rosamunde Rotling D.Q. VDP Gutswein, Franken, Deutschland	0,75 l	32,--
<i>Weingut: Weingut am Stein</i>		
<i>Trocken, sommerliche Aromen von Kirsche, Hagebutte und Himbeere, erfrischende Saftigkeit</i>		

ROTWEINE

Rot

Bio Primitivo Salento IGT, Piemont, Italien	0,75 l	26,--
<i>Weingut Volpi</i>		
<i>Trocken, im Bukett intensiv mit feinen Noten von Pflaumen, vollmundig</i>		

Bio Rote Wonne Cuvée D.Q. Franken, Deutschland	0,75 l	32,--
<i>Weingut am Stein</i>		
<i>Trocken, charmanter Eindruck von Pflaume, Schwarzkirsche und pfeffrige Anklänge, würzige und seidige Gerbstoffe umschmeicheln den Gaumen</i>		

Blaufränkisch QW, Burgenland, Österreich	0,75 l	33,--
<i>Weingut Salzl</i>		
<i>Heidelbeeraromen, weiche Tannine, am Gaumen saftig und weich</i>		