



Menüvorschläge Januar - März 2023

Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise:

Gerne berücksichtigen wir Ihre speziellen Wünsche, jedoch beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl bitte, dass wir nur ein einheitliches Menü servieren können.
Unsere Menüs werden ab einer Mindestmenge von 10 Portionen angeboten. Für Vegetarier oder Veganer bieten wir Ihnen gerne eine Alternative, angepasst an das von Ihnen ausgewählte Menü.
Die finale Menüauswahl benötigen wir bis spätestens 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung.
Die genaue Anzahl der Gäste muss bis 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung verbindlich mitgeteilt werden. Diese gilt als Abrechnungsgrundlage.
Eine Ab- oder Umbestellung ist danach leider nicht mehr möglich.
Saisonale Abweichungen im Menü werden gegebenenfalls durch gleichwertige frische Produkte ersetzt.

Für diese Einschränkung bitten wir im Interesse unserer Gäste um Verständnis.

Sankt Emmeram's Empfehlung:

Alpenländer Vorspeisenplatte mit Apfelgriebenschmalz, Parmaschinken, Zillertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

~ ~ ~

Festtagssuppe mit Grießnockerl, Kalbfleischstrudel und Pfannkuchenstreifen

~ ~ ~

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

~ ~ ~

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

48,90 €

M 1/3

Rinderbouillon mit Grießnockerl, Wurzelgemüse
und frischem Schnittlauch

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

Hausgemachte **Bayrisch Creme** mit
Himbeersauce und Minze

36,90 €

M 2/3

Steinpilzcremesuppe mit Croutons und
frischen Kräutern

Bratenpfanderl „Sankt Emmeram“ mit bayerischer Ente,
Krustenbraten und Spanferkelhaxe, serviert mit zweierlei
Knödel und Apfelblaukraut

Apfelstrudel mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce
und Früchtegarnitur

39,90 €

M 3/3

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

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

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

43,90 €

M 4/3

Tomaten-Ingwersüppchen mit Honig, Koriander
und gerösteten Cashewnüssen

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

Orangen-Panna Cotta mit Vanille, Himbeersauce
und frischer Minze

52,90 €

M 1/4

Karotten-Süßkartoffelsuppe mit gerösteten
Pinienkernen

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

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

Marillen-Topfenknödel mit Zimt, Zucker und
brauner Bröselbutter

56,90 €

M 2/4

Tartar vom **Wildlachs** mit frischem Dill, Avocado-creme
und Limettensauce, serviert mit Kartoffelrösti

Kräftige **Petersilienwurzelessenz** mit Gemüseperlen
und Quarknockerl

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

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

62,90 €

M 3/4

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

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

Maispouardenbrüstchen auf Orangerisotto mit gefülltem
Zucchinischiffchen, sautierten Kräutersaitlingern und
Broccoliröschen, dazu Mangoconfit

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

62,90 €

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

65,90

M 1/5

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

Kerbelcremesüppchen mit Topfennockerl

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

Rinderfilet Wellington mit Steinpilzen und frischen Kräutern im Blätterteigmantel, dazu glasiertes Gemüse der Saison und getrüffelter Kartoffelstock

Klassische **Mousse au Chocolate** mit eingelegten Rumpflaumen und Holunderschaum

€ 73,90

M 2/5

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

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

Lachsnockerl auf Safransauce mit Mangold und rotem Reistimbale

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

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

€ 73,90

Bei diesem Menü sind keine Veränderungen möglich!

M 1/8

Edelfischterriner von Renken & Saiblingen
mit Zitronenschaum und Apfelconfit

Ochsenschleppsuppe mit Morchelnockerl
unter der Blätterteighaube

Gratiniertes **Ragout Fin** vom Kalb

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

Rehrücken in der Walnusskruste gebraten mit Portweinsauce,
sautierten Steinpilzen und Minigemüse, dazu Trüffelkrapfen

Wiener **Strudelsäckchen** mit Mascarponefüllung
und Mandelschaum

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

Petit Four

€ 98,90

Alternativen für Vegetarier und Fischgerichte:

Suppen:

- **Tomaten- Ingwersüppchen** mit Honig und gerösteten Cashewnüssen € 8
- **Waldpilzcremesüppchen** mit frischen Kräutern und Croutons € 9

Vorspeisen:

- Gebratene Egerlinge mit Kräutercroutons auf **Rucolasalat** in Zitronen-
dressing mit Pinienkernen und ofenfrischem Baguette € 18
- **Gemüsecarpaccio** mit Zitronenpfeffer, Olivenöl und Tomatenpesto,
serviert mit gehobeltem Parmesan und gefüllten Weinblättern € 18

Hauptgerichte:

- **Getrüffeltes Gemüserisotto** mit Kalamata Oliven, Rucolapesto, Honigfenchel und
gehobeltem Parmesan € 18
- **Piccata** von Auberginen und Zucchini auf Bandnudeln in Tomaten-Salbeisauce, serviert
mit gebackenem Chiccoree € 18
- **Glasierter Honigfenchel** auf provenzalischen Gemüseragout mit frischen Kräutern
und Thymiankartoffeln € 18

Fischgerichte:

- **Zanderfilet** mit gerösteten Mandeln in Zitronenbutter, serviert mit frischem Blattspinat
glasiertem Marktgemüse und gekräuterten Minikartoffeln € 28
- Gebratene Riesengarnelen auf **Bandnudeln** in Hummersauce mit gerösteten
Pinienkernen, Broccoliröschen und gehobelten Parmesan € 28