



Bankettmappe Oktober und November 2022

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.

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

Waldpilzcremesuppe mit Tiroler Speckknödeln und frischen Kräutern

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

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

46,00 €

Rustikales Pfanderl 1

- **Entenbraten, Gänsebraten & Fasanenbrüstchen**
 - **kräftige Rosmarinsauce, Rotweinmaroni**
 - **Kartoffelknödel, Brezenknödel**
 - **hausgemachtes Apfelblaukraut**
- 33,90**

Rustikales Pfanderl 2

- **Wiener Schnitzel, Schweinefilet, Anguslendensteak**
 - **Pfeffersauce, Pilzrahmsauce, Wildpreiselbeeren,**
 - **Gemüseauswahl, Bohnenbündchen**
 - **Bratkartoffeln, Kartoffelauflauf**
- 38,90**

Sie haben nun die Möglichkeit sich ein Menü, aus den verschiedenen Komponenten auszusuchen, bitte beachten Sie, dass nur ein Einheitsmenü umsetzbar ist. Dies bedeutet, einheitliche Vorspeise, einheitlicher Zwischengang, einheitliches Hauptgericht und ein einheitliches Dessert.

Suppen:

- **Waldpilzsuppe** mit Tiroler Speckknödel und frischen Kräutern 9,00
- Steirisches **Kartoffel-Meerrettichsüppchen** mit Schwarzbrotblättern 8,00
- **Tafelspitzbouillon** mit Grießnockerl, Kalbfleischstrudel und Pfannkuchenstreifen 8,00
- Legiertes **Kerbelcremesüppchen** mit gebratener Riesengarnele und Pinienkernen 10,00
- Kräftige **Tomatenessenz** mit Gin und Basilikumnockerl 9,00
- **Oxtail Claire** mit Wurzelgemüse, Sherry und Blätterteiggebäck 10,00
- Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit Tomatenwürfeln und Pinienkernen 8,00
- **Steinpilzessenz** mit Selleriestrudel, frischem Thymian und Sherry 9,00
- **Hummercremesuppe** mit Cognac und gebratener Riesengarnele 11,00
- **Tomatencremesuppe** mit frischen Kräutern und Croutons 8,00
- **Orangen-Kürbiscremesüppchen** mit Honig und Kürbiskernen 8,00
- **Süßkartoffel-Kokoscremesuppe** mit Ingwer und Pinienkernen 8,00

Vorspeisen & Salate:

- Sautierte **Egerlinge** mit Kräutercroutons, (Speckkrusteln) und gerösteten Cashewnüssen auf bunten Marktsalaten mit Sherrydressing 18,00
- **Crevetten Cocktail** mit Avocado, frischem Koriander und gebackenen Kapernäpfeln 16,00
- Soufflierte **Riesengarnelen** auf Hummersauce mit gefüllter Zucchini und grünem Spargel 22,00
- **Lachsvariation** von Gravad Lachs & Räucherlachs mit zweierlei Saucen, Guacamole und Kartoffel-Estragonrösti 21,00
- Getrüffeltes **Kalbsleberparfait** mit glasierten Calvadosäpfeln, gebackenen Kapernfrüchten und Hagebuttenconfit 19,00
- **Sankt Emmerams Steak Tartar** aus der Rinderlende mit gehackten Schalotten und gerösteten Mühlenbrot 19,00
- **Bergziegenkäse** mit Rosmarinhonig im Blätterteigmantel gebacken auf Gemüsecarpaccio mit karamelisierten Weintrauben und Olivenbrot 19,00

Zwischengänge:

- Glasierte **Jakobsmuscheln & Riesengarnelen** auf schwarzen Bandnudeln in Limoncellosauce mit konfiertes Paprika 26,00
- **Panzerotti** mit Steinpilzfüllung in Thymian-Nussbutter geschwenkt mit Coppaschinken und geschabten Parmesan 19,00
- Getrüffeltes **Pilzrisotto** mit Parmaschinken und gegrillten Zucchini 18,00
- Carpaccio vom **Rinderfilet in** der Pfefferkruste mit sautierten Balsamicopilzen, weißer Trüffelsauce und Kürbisconfit 19,00
- **Gemüsecarpaccio** mit Zitronenpfeffer, Olivenöl, Paprika-Ingwersalsa und geschabten Grana Padano 17,00

Hauptgerichte:

- Ofenfrischer $\frac{1}{4}$ **Entenbraten** vom Geflügelhof Lugeder mit Rosmarinsauce, zwei Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 21,00
- Portion knusprige **Hafermastgans** mit kräftiger Rosmarinsauce, gefülltem Bratapfel, Kartoffelknödel und Zimtblaukraut 29,00
- Knusprig gebratener **Spanferkelrücken** mit Triumphatorbiersauce, zwei Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 26,00
- Bratenpfanderl von **Spanferkel, Kalbshaxe und Entenbraten**, serviert mit hausgemachtem Apfelblaukraut und zweierlei Knödel 28,00
- Geschnetzeltes vom **Schweinefilet** mit Saisonpilzen in Dijon-Senfsauce, serviert mit glasiertem Marktgemüse und gekräuterten Butterspätzle 28,00
- **Kalbsfiletmedaillons** „Saltimbocca“ in Parmaschinken und Salbei gebraten auf getrüffeltem Pilzrisotto mit Broccoliröschen und glasierten Kaiserschoten 36,00
- Gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** auf roter Zitronengras-Kokossauce mit glasierten Ladyfingers, kalifornischen Speckpflaumen, Mangochutney und Süsskartoffelstock 28,00
- **Anguslendensteak** in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Reherl auf Portweinsauce mit Schalottenconfit, glasiertem Marktgemüse und Kartoffelkrapfen 34,00
- **Kalbsfiletmedaillon** in Zitronen-Honigpfeffer auf getrüffelten Bandnudeln mit Schalottenconfit, konfierten Kirschtomaten, Zuckerschoten und Zucchini Schiffchen 38,00
- **Rinderfilet Wellington** mit Steinpilzen und frischen Kräutern im Blätterteigmantel gebacken, serviert mit Minigemüse und Kartoffel-Selleriestock 39,00
- **Straußenfilet** in Rosmarinhonig gebraten mit sautierten Kräutersaitlingen auf Cranbeersauce mit gebackenen Okraschoten, Süsskartoffelkrapfen und Pfirsichconfit 42,00
- **Rehrücken** in der Walnusskruste gebraten auf Hagebuttensauce mit glasiertem Marktgemüse, Rotweinbirne und Kartoffel-Zucchini auflauf, dazu Kürbisconfit 43,00
- **Hirschmedaillons** „Saltimbocca“ auf getrüffeltem Steinpilzrisotto mit glasierten Rotweinmaroni, gebackenen Rosenkohlröschen und Preiselbeerconfit 39,00

Vegetarisch:

- **Getrüffeltes Pilzrisotto** mit Rucolapesto, glasiertem Honigfenchel und Broccoliröschen, dazu gehobeltem Parmesan 23,00
- **Piccata** von Auberginen und Zucchini auf Bandnudeln in Tomaten-Salbeisauce, serviert mit gebackenem Chiccorè 21,00
- **Gnocchi Quattro Formagi** mit Kalamata Oliven in Tomaten-Salbeisauce mit gegrillten Zucchini und Broccoliröschen 21,00

Dessert:

- **Ofenfrischer Kaiserschmarrn** mit gerösteten Mandeln, Rosinen und hausgemachten Zwetschgenröster 12,00
- Gebackene **Apfelkücherl** mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und frischer Minze 11,00
- Hausgemachte **Bayrisch Creme** mit Waldbeersauce und frischer Zitronenmelisse 10,00
- Exotisches **Früchtegratinee** mit Vanilleschaum, Mangosorbet und frischer Minze 13,00
- Hausgemachte **Weißbier-Tiramisu** mit marinierten Erdbeeren und Zitronenmelisse 12,00
- Geeistes **Pfirsichparfait** mit Ribiesel im Weinteig, kanadischen Ahornsirup und frischer Minze 13,00
- **Marillen-Topfenknödel** mit Zimt-Zucker, brauner Bröselbutter und Himbeersauce 14,00
- Weiße **Schokoladen-Feigenterrine** mit Himbeeren und Vanilleschaum 15,00
- Hausgemachte **Apfeltarte** mit Marzipan, Walnusseis und Kanadischen Ahornsirup 14,00
- Zweierlei **Mousse au Chocolat** mit Rumpflaumen, gebackenen Beeren und frischer Minze 13,00
- **Mascarponecreme** mit Moccaschaum und Kirschconfit 12,00

Weinvorschläge:

Weiß

Grüner Veltliner , Falkenstein, Niederösterreich	0,20 l	6,60
Weingut Stadler	0,75 l	24,--
Sauvignon Blanc , Biologisch, Albacete, Spanien	0,20 l	7,20
Weingut 8 Lunas	0,75 l	25,--
Lugana Colli Vaibó, DOC, Lombardei, Italien	0,20 l	9,50
Weingut Colli Vaibó	0,75 l	35,--

Rosé

Syrah Grenache Rosé , Pays d'Oc, Südfrankreich	0,20 l	6,80
Weingut Joseph Castan	0,75 l	24,--

Rot

Merlot , Zenzela, Southern Paarl, Südafrika	0,20 l	6,80
Weingut Simonsvlei	0,75 l	25,--
Roble Tempranillo , Dolmo, Ribera del Duero, Spanien	0,20 l	7,40
Weingut Vincente Gandia	0,75 l	26,--
Primitivo , Aulone, IGP, Apulien, Italien	0,20 l	7,60
Weingut San Giorgio	0,75 l	28,--

