



## Menüvorschläge Mai bis Juni 2019

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 Coppaschinken, Parmaschinken, geräuchertem Forellenfilet, Zillertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu Mühlenbrot, Brezn und Baguette

~~~

**Spargelcremesüppchen** mit Shrimps und gerösteten Pinienkernen

~~~

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

~~~

**Apfelstrudel** mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur

€ 39,00

M 1/3

**Kartoffelcremesuppe** mit Speckkrusteln und frischen Kräutern

~~~

**Bratenpfanderl** -Sankt Emmeram- mit knusprigem Entenbraten, Spanferkelrücken, und Kalbshaxe, serviert mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

~~~

Hausgemachte **Bayrisch Creme** mit frischen Erdbeeren und Zitronenmelisse

€ 37,00

M 2/3

**Festtagssuppe** mit Pfannenkuchenstreifen, Grießnockerl und Kalbfleischstrudel

~~~

Kross gebratener **Spanferkelrücken** in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat

~~~

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

€ 39,00

M 3/3

**Spargelcremesuppe** mit Shrimps und  
gerösteten Pinienkernen

~~~

Frischer **Stangenspargel** mit neuen Kartoffeln, hausgemachter  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
wahlweise mit: Wiener Schnitzel oder Lachssteak

~~~

Gratinierte **Erdbeeren** mit Grand Manier, gerösteten  
Haselnüssen und Vanilleeis

€ 43,00

M 4/3

Gebratene Pilze der Saison auf bunten **Frühlingsalaten** in Sherrydressing  
mit Kräutercroutons, gerösteten Cashewnüssen und Kirschtomaten

~~~

**Schweinefiletmedaillons -Saltimbocca-** in Salbei und Parmaschinken  
gebraten auf Spargelrisotto mit Bärlauchpesto, getrockneten  
Tomaten und Broccoliröschen

~~~

Geeistes **Kokosparfait** mit Kanadischem Ahornsirup,  
marinierten Erdbeeren und frischer Minze

€ 43,00

M 1/4

Legiertes **Kerbelcremesüppchen** mit Lachsnockerl  
und gerösteten Pinienkernen

~~~

Salat von **Spargelspitzen, Grönlandshrimps** & frischen  
Erdbeeren in Joghurt-Honigdressing mit  
Feldsalatbouquet und Baguette

~~~

**Rinderlende** in der Pfefferkruste gebraten auf Portweinsauce mit  
Schalottenconfit, gebackenem Spargel, Bohnenbündchen und  
gerösteten Kartoffelplätzchen

~~~

**Panna Cotta** mit Vanille, Pfirsichmark  
und frischer Zitronenmelisse

€ 53,00

M 2/4

Soufflierte **Tiger Prawns** auf Zitronengras-  
Kokossauce mit grünem Thaispargel

~~~

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit  
Tomatenwürfeln und Cashewnüssen

~~~

Gebratenes **Kalbsfiletmedaillon** auf getrüffelten Bandnudeln  
mit Schalottenconfit, frischem Thymian und  
gefüllter Zucchini

~~~

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

€ 59,00

M 1/5

**Bündnerfleisch & Tete de Moine Locken** mit Traubenconfit,  
Kapernäpfeln im Weinteig und ofenfrischen Walnussbrot

~~~

**Orangen-Süßkartoffelcremesuppe** mit Honig  
und gerösteten Kokosflocken

~~~

**Seeteufel und Riesengarnelen** auf Safranrisotto  
mit gebackenem Sesamspargel und Mangoconfit

~~~

**Rinderfilet „Wellington“** mit Steinpilzen und frischen Kräutern  
im Blätterteigmantel, serviert mit glasiertem Gemüse der Saison  
und getrüffeltem Kartoffel-Selleriestock

~~~

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

€ 69,00

M 2/5

Getrüffelt **Kalbsleberparfait** auf Zucchinicarpaccio mit  
Walbeerconfit und Balsamicopilzen

~~~

**Ochsenchwanzsuppe** mit Morchelockerl,  
Gemüseperlen und Sherry

~~~

Ragout von **Jakobsmuscheln & Scampi** in Hummersauce  
mit Spargelspitzen und Tomatenbaguette

~~~

**Hirschkalbsrücken** in der Walnusskruste gebraten mit sautierten  
Kräutersaitlingen, Hagebuttensauce und glasiertem  
Mini-Gemüse, dazu Kartoffelkrapfen

~~~

Klassisches **Mousse au Chocolat** mit gerösteten  
Haselnüssen und eingelegten Rumpflaumen

€ 67,00

## Vegetarisches Menü:

V 1/3

**Spargelcremesuppe** mit Sahnehäubchen  
und gerösteten Pinienkernen

~~~

Frischer **Stangenspargel** mit zerlassener Butter oder Sauce  
Hollandaise und gekräuterten Minikartoffeln

~~~

Hausgemachte **Apfelkücherl** mit Vanilleeis  
und frischen Früchten

€ 36,00

## Alternativen für Vegetarier und Fischgerichte:

### Suppen:

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

### Vorspeisen:

- **Gebratene Egerlinge** mit Kräutercroutons auf **Rucolasalat** in Zitronendressing mit Pinienkernen und ofenfrischem Baguette
- **Gemüsecarpaccio** mit Zitronenpfeffer, Olivenöl und Tomatenpesto an Rucolasträußchen, serviert mit gehobeltem Parmesan und gefüllten Weinblättern
- 

### Hauptgerichte:

- **Getrüffeltes Gemüserisotto** mit Kalamata Oliven, Rucolapesto, Honigfenchel und gehobeltem Parmesan
- **Kartoffelgnocchi** „Quattro Formaggi“ (Käsefüllung) auf Tomatensauce mit frischem Salbei, Artischocken, gerösteten Pinienkernen, gebackenem Chicorée und Broccoliröschen, serviert mit Rucolasalat

### Fischgerichte:

- **Zanderfilet** mit gerösteten Mandeln in Zitronenbutter, serviert mit frischem Blattspinat glasiertem Marktgemüse und gekräuterten Minikartoffeln

## 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 Menüs 1/5 und 2/5 sind nicht mit anderen Menüs kombinierbar.**

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

## APERITIF

|                                                           |               |             |
|-----------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| <i>Prosecco di Valdobbiadene DOC Spago, Italien</i>       | <i>0,10 l</i> | <i>4,30</i> |
| <i>Crémant de Loire Rosé Excellence, brut, Frankreich</i> | <i>0,10 l</i> | <i>4,90</i> |
| <i>Früchteprosecco</i>                                    | <i>0,10 l</i> | <i>4,90</i> |
| <i>Hugo`s</i>                                             | <i>0,20 l</i> | <i>7,10</i> |
| <i>Granatapfel Spritz</i>                                 | <i>0,20 l</i> | <i>7,10</i> |
| <i>Veneto Spritz</i>                                      | <i>0,20 l</i> | <i>7,10</i> |

## **ALKOHOLFREI**

|                                                      |               |             |
|------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| <i>Holunderschorle</i>                               | <i>0,20 l</i> | <i>2,80</i> |
| <i>Sankt Emmerams Maracuja-Tonic</i>                 | <i>0,20 l</i> | <i>4,50</i> |
| <i>Tonic Water mit Maracuja-und Johannisbeersaft</i> |               |             |

## Wein:

### Weißweine:

|                                                                                                        |  |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
| <i>Custoza, DOC, Verona, Italien</i>                                                                   |  | <i>24,--</i> |
| <i>Weingut Villabella,</i>                                                                             |  |              |
| <i>Rebsorte: Garganega, Trebbiano, Chardonnay, Trebbiano, Weißburgunder</i>                            |  |              |
| <i>Trocken, fruchtig, feine anregende Säure</i>                                                        |  |              |
| <i>Grüner Veltliner, Alte Reben, Österreich</i>                                                        |  | <i>25,--</i> |
| <i>Weingut Hellerschmid; Rebsorte: Grüner Veltliner</i>                                                |  |              |
| <i>Trocken, ausdrucksvolle Fruchtnoten mit fein würzigem Bouquet</i>                                   |  |              |
| <i>Pecorino, IGT, Abruzzen, Italien</i>                                                                |  | <i>28,--</i> |
| <i>Weingut Villamedoro; Rebsorte: Pecorino</i>                                                         |  |              |
| <i>Frisch und ausbalanciert mit mineralischen Noten</i>                                                |  |              |
| <i>Koonunga Hill, Chardonnay, South Eastern, Australien</i>                                            |  | <i>29,--</i> |
| <i>Weingut Penfolds; Rebsorte: Chardonnay</i>                                                          |  |              |
| <i>Fruchtnoten von Grapefruit, Honigmelone &amp; Pfirsich, würzige Exotic mit erfrischenden Längen</i> |  |              |
| <i>Riesling, Rheingau, Deutschland</i>                                                                 |  | <i>34,--</i> |
| <i>Weingut Barth; Rebsorte: Riesling</i>                                                               |  |              |
| <i>Trocken, herzhaft rassig, gehaltvoll, herrliche Frucht</i>                                          |  |              |
| <i>Lugana DOC, Lombardei, Italien</i>                                                                  |  | <i>34,--</i> |
| <i>Weingut Cà dei Fratj; Rebsorte: Turbiana</i>                                                        |  |              |
| <i>Vollmundig, feine Säure, ausgewogen, eleganter Abgang</i>                                           |  |              |
| <i>Gavi di Gavi, DOC, Piemont, Italien</i>                                                             |  | <i>36,--</i> |
| <i>Weingut Castellari Bergaglio; Rebsorte: Cortese</i>                                                 |  |              |
| <i>Leicht, trocken, wenig Frucht, harmonische Säure, klassisch</i>                                     |  |              |
| <i>Cosmas Sauvignon Blanc, DOC, Südtirol, Italien</i>                                                  |  | <i>43,--</i> |
| <i>Weingut Kornell; Rebsorte: Sauvignon Blanc</i>                                                      |  |              |
| <i>Trockene Struktur, mineralische Noten, angenehme Säure, leicht bittere Nuancen im Abgang</i>        |  |              |

## **Rotweine:**

|                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Zweigelt</b> , Classic, Österreich<br>Weingut Veit; Rebsorte: Blauer Zweigelt<br>Vollmunig, feine Säure, ausgewogen, eleganter Abgang                                                                                                                              | 25,-- |
| <b>Teroldego Rotaliano</b> Riserva, DOC, Südtirol, Italien<br>Weingut Mezzacorona; Rebsorte: Teroldego<br>Leicht, trocken, wenig Frucht, harmonisch, angenehme Tannine                                                                                                | 28,-- |
| <b>Costarossa Primitivo</b> di Manduria, DOC, Apulien, Italien<br>Weingut Surani; Rebsorte: Primitivo di Manduria<br>Trocken, runder und saftiger Eindruck, weiche und samtige Tannine, voller Körper                                                                 | 29,-- |
| <b>Domina</b> , Franken, Deutschland<br>Winzergenossenschaft Sommerach; Rebsorte: Domina<br>Spannendes Mundgefühl mit einem Hauch von Zartbitterschokolade, trocken                                                                                                   | 31,-- |
| <b>Koonunga Hill</b> , Shiraz, South Eastern, Australien<br>Weingut Penfolds; Rebsorte: Shiraz, Cabernet, Sauvignon<br>Elegante Aromenvielfalt, süß-pikante Würze, Schokoladige Note, trocken                                                                         | 34,-- |
| <b>Ronchedone</b> , IGT, Venezien, Italien<br>Weingut Cá dei Frati; Rebsorte: Cuveè aus Marzemino, Sangiovese, Cabernet<br>Kraftvoll und energisch am Gaumen, würzig mit einem guten Säuregehalt                                                                      | 40,-- |
| <b>Zeder</b> , Merlot, Südtirol, Italien<br>Weingut Kornell; Rebsorte: Merlot, Cabernet, Lagrein<br>Elegante Struktur mit kernigen Gerbstoffen, kräftig, voll im Mund mit leichtem Abgang                                                                             | 46,-- |
| <b>Amarone</b> della Valpolicella DOCG, Venetien, Italien<br>Weingut Tedeschi<br>Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella<br>Samtig aber kraftvoll, fein eingebundene Tannine. Ausbau in Slavonischer Eiche für drei Jahre. | 76,-- |

