



## Menüvorschläge Januar – April 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 Apfelgriebenschmalz, Coppaschinken, Parmaschinken, Pustertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

~~~

Gekrätertes **Waldpilzcremesüppchen** mit Croutons

~~~

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

~~~

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

**39,90 €**

**M 1/3**

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Hausgemachte **Bayrisch Creme** mit Himbeersauce und Minze

**33,90 €**

**M 2/3**

**Kartoffel-Meerrettichsuppe** mit jungem Lauch und gerösteten Schwarzbrotblätteln

\*\*\*

**Bratenpfanderl** „Sankt Emmeram“ mit Bayerischer Ente, Krustenbraten und Spanferkelrücken, serviert mit zweierlei Knödel und Apfelblaukraut

\*\*\*

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

**37,90 €**

M 3/3

**Festtagssuppe** mit Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl  
und Kalbfleischstrudel

\*\*\*

Kross gebratener **Spanferkelrücken** in kräftiger Triumphatorbiersauce  
mit gerösteten Brezenknödel und Speckkrautsalat

\*\*\*

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

39,90 €

M 4/3

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

\*\*\*

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

\*\*\*

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

41,90 €

M 5/3

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

\*\*\*

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

\*\*\*

**Orangen-Panna Cotta** mit Vanille, Himbeersauce  
und frischer Minze

49,90 €

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

\*\*\*

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

49,90 €

M 2/4

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

\*\*\*

Kräftige **Petersilenwurzelessenz** mit Gemüseperlen  
und Quarkknockerl

\*\*\*

**Surf & Turf** - Rinderlede und Scampi auf gepfeffelter Cognacsauce  
mit glasierten Okraschoten, gebackenem Gemüse und  
Krapfen von Süßkartoffeln

\*\*\*

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

56,90 €

M 3/4

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Gedünstetes **Perlhuhnbrüstchen** auf Cranberriesauce mit gefülltem  
Zucchinischiffchen, sautierten Kräutersaitlingen und Kartoffel-  
Selleriestock, dazu Mangoconfit

\*\*\*

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

53,90 €

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

58,90 €

**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

\*\*\*

**Angusfilet „Wellington“** mit Steinpilzen und frischen Kräutern im Blätterteigmantel, dazu glasiertes Gemüse der Saison und getrüffeltes Kartoffelstock

\*\*\*

Klassisches **Mousse au Chocolat** mit eingelegten Rumpflaumen und Holunderschaum

€ 69,90

**M 2/5**

**Carpaccio** von der Rinderlende mit gestoßenem Pfeffer, marinierten Balsamico-Pilzen und geschabtem Parmesan

\*\*\*

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

\*\*\*

**Lachsnockerl** auf Safransauce mit Mangold und rotem Reistimbale

\*\*\*

**Rehrücken** 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

**Edelfischterrine** 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

\*\*\*

**Hirschrücken** 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**

€ 97,90

Alternativen für Vegetarier und Fischgerichte:

Suppen:

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

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
- **Piccata** von Auberginen und Zucchini auf Bandnudeln in Tomaten-Salbeisauce, serviert mit gebackenem Chiccoree
- **Glasierter Honigfenchel** auf provenzalischen Gemüseragout mit frischen Kräutern und Thymiankartoffeln

## Fischgerichte:

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

## Wein:

### **Weißweine:**

**Grüner Veltliner**, Alte Reben, Hellerschmid, Österreich 0,75 l 21,--

**Custoza**, DOC, Vigneti, Villabella, Italien 0,75 l 24,--

**Riesling**, Weingut Barth, Rheingau, Deutschland 0,75l 27,--

**Pinot Bianco**, Poderi dal Naspoli, IGT, Rubicone, Italien 0,75l 27,--

**Koonunga Hill, Chardonnay**, Australien 0,75 l 29,--

**Lugana**, Cà dei Frati, Sirmione, DOC, Lombardei, Italien 0,75 l 31,--

**Gavi di Gavi**, Rolana, Castellari Bergaglio, Italien 0,75 l 31,--

**Cosmas**, Sauvignon Blanc, DOC, Kornell, Südtirol, Italien 0,75l 41,--

### **Rotweine:**

**Zweigelt**, Classic, Weingut Veit, Österreich 0,75l 23,--

**Teroldego Rotaliano Riserva**, DOC, Italien 0,72l 25,--

**Primitivo di Manduria**, DOC, Costadrossa, Sruani, Italien 0,75l 25,--

**Domina**, Winzer Sommerach, Franken, Deutschland 0,75l 29,--

**Ronchedone**, Cá die Fratti, IGT, Sirmione, Italien 0,75l 30,--

**Koonunga Hill, Shiraz Cabernet**, Australien 0,754 l 33,--

**Zeder**, Merlot, Cabernet, Kornell, Lagrein, Südtirol, Italien 0,75l 41,--

**Amarone della Valpolicella DOC**, Tedeschi, Pedemonte, Venetien 0,75 l 76,--

## 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.**

**Das Menü 1/8 ist nicht mit anderen Menüs kombinierbar.**

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

