



Menüvorschläge 1. Mai bis 20. Juni 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 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 hausgemachten Apfelblaukraut

~~~

*Apfelstrudel mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtégarnitur*

€ 41,90

M 1/3

*Kartoffelcremesuppe mit Speckkerusteln und frischen Kräutern*

~~~

Bratenpfanderl -Sankt Emmeram- mit knusprigen Entenbraten, Spanferkelrücken und Kalbshaxe, serviert mit Kartoffelknödel und hausgemachten Apfelblaukraut

~~~

*Hausgemachte Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren und Zitronenmelisse*

€ 39,90

M 2/3

**Festtagssuppe** mit Pfannenkuchenstreifen, Grießnockerl  
und Kalbfleischstrudel

~~~

Kross gebratener **Spanferkelrücken** in Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder kleinem
gemischtem Marketsalat

~~~

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

€ 39,90

M 3/3

**Spargelcremesuppe** mit Shrimps und  
gerösteten Pinienkernen

~~~

Frischer **Stangenspargel** mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

dazu: Wiener Schnitzel oder Lachssteak

~~~

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

€ 44,90

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 Kanadischen Ahornsirup, marinierten  
Erdbeeren und frischer Minze

€ 44,90

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

€ 56,90

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

€ 63,90

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 Sesampargel 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

€ 76,90

M 2/5

Getrüffeltes **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 Minigemüse,
dazu gebackene Kartoffelkrapfen

~~~

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

~~~

€ 76,90

Alternativgericht für Vegetarier:

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

€ 39,00

WEINE

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 Lomas 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,--

