

Menüvorschläge Juni - September 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, 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 hausgemachtem Zwetschgenröster

42,00 €

M 1/3

Steirisches **Kartoffel-Meerrettichsüppchen** mit Schwarzbrotblatteln

Geschnetzeltes vom **Schweinefilet** mit Egerlingen in Dijon-Senfsauce, serviert mit glasiertem Gemüse der Saison und gekräuterten Butterspätzle

Gebackene **Apfelkücherl** mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

34,00 €

M 2/3

Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl, Kalbfleischstrudel und Pfannkuchenstreifen

Knusprig gebratener **Spanferkelrücken** in kräftiger Triumphator-Biersauce mit gerösteten Brezenknödel und Speckkrautsalat

Hausgemachte **Bayrisch Creme** mit marinierten Erdbeeren und frischer Zitronenmelisse

38,00 €

M 3/3

Sautierte Pfifferlinge & Parmaschinken auf bunten **Sommersalaten** in Sherrydressing mit Johannisbeeren, Artischocken und gerösteten Pinienkernen

Gebratene **Ochsenfetzen** mit Schalotten und Egerlingen auf gepfeffelter Whiskeysauce mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und gratiniertem Kartoffel-Zucchini-auflauf

Gratinierte **Beerenvariation** mit Vanilleschaum, Mangosorbet und frischer Minze

46,00 €

M 4/3

Legiertes **Kerbelcremesüppchen** mit gebratener Riesengarnele und Pinienkernen

Kalbsfiletmedaillons "Saltimbocca" in Parmaschinken und Salbei gebraten auf getrüffeltem Pfifferlingrisotto mit Rucola, Broccoliröschen und gefüllter Zucchini

Hausgemachtes **Weißbier-Tiramisu** mit marinierten Erdbeeren und Zitronenmelisse

48,00 €

M 1/4

Crevetten Cocktail mit Avocado, frischem Koriander und gebackenen Kapernäpfeln

Kräftige **Tomatenessenz** mit Gin und Basilikumnockerl

Gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** auf roter Zitronengras-Kokossauce mit glasierten Ladyfingers, Kalifornischen Speckpflaumen, Mangochutney und Pinienkernreis

Geeistes **Pfirsichparfait** mit Ribiesel im Weinteig, Kanadischem Ahornsirup und frischer Minze

49,00 €

M 2/4

Soufflierte **Riesengarnelen** auf Hummersauce mit
gefüllter Zucchini und grünem Spargel

Oxtail clair - Ochsenschwanzsuppe mit Wurzelgemüse,
Sherry und Blätterteiggebäck

Anguslendensteak in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten
Reherl auf Portweinsauce mit Schalottenconfit, glasiertem
Marktgemüse und Kartoffeltörtchen

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

52,00 €

M 3/4

Lachsvariation von Gravad Lachs & geräucherten Alpenlachs
mit Dillsenfauce, Steirer Kren, Kräuterfrischkäse
und Kartoffel-Estragonrösti

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit
Tomatenwürfeln und Pinienkernen

Kalbsfiletmedaillon in Zitronen-Honigpfeffer auf getrüffelten Bandnudeln
mit Schalottenconfit, konfierten Kirschtomaten, Zuckerschoten
und Zucchini Schiffchen

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

54,00 €

M 1/5

Getrüffeltes **Kalbsleberparfait** mit glasierten Calvados-
Äpfeln, gebackenen Feigen und Brioche

Steinpilzessenz mit Schinkenschöberl
und alten Sherry

Glasierte **Jakobsmuscheln & Riesengarnelen** auf schwarzen
Bandnudeln in Limonchellosauce mit konfiertem Paprika

Rinderfilet „Wellington“ mit Steinpilzen und frischen Kräutern
im Blätterteigmantel gebacken, serviert mit Minigemüse
und Kartoffel-Selleriestock

Hausgemachte **Apfeltarte** mit Marzipan, Walnusseeis
und Kanadischen Ahornsirup

67,00 €

M 2/5

Mini-Steak Tartar aus der Rinderlende mit gehackten
Schalotten und gerösteten Mühlenbrot

Hummercremesuppe mit Cognac und gebratener
Riesengarnele

Panzerotti mit Steinpilzfüllung in Thymian-Nussbutter geschwenkt
mit Coppaschinken und geschabten Parmesan

Straußenfilet in Rosmarinhonig gebraten mit sautierten Pfifferlingen
auf schwarzen Johannisbeersauce mit gebackenen Okraschoten,
Süßkartoffelkrapfen und Pfirsichconfit

Zweierlei **Mousse au Chocolat** mit Rumpflaumen,
gebackenen Beeren und frischer Minze

67,00 €

Alternativgerichte für Vegetarier:

Suppen:

Basilikumcremesüppchen mit Croutons

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern und Pinienkernen

Vorspeisen:

- **Gebratene Pfifferlinge** auf Feld- und Rucolasalat in Sherrydressing mit gerösteten Cashewnüssen, Strauchtomaten und Sprossen, dazu Stangenweißbrot
- **Gemüsecarpaccio** mit Zitronenpfeffer, Olivenöl und Tomatenpesto an Rucolasträußchen, serviert mit gehobeltem Parmesan und gefüllten Weinblättern

Hauptgerichte:

- **Getrüffeltes Pfifferlingrisotto** mit Kalamata Oliven, Rucolapesto, Honigfenchel und gehobeltem Parmesan
- **Piccata** von Auberginen und Zucchini auf Bandnudeln in Tomaten-Salbeisauce, serviert mit gebackenem Chiccorée
- Ofenfrischer **Kartoffel-Pilzstrudel** mit Kerbelsauce, Zucchini vom Grill und Broccoliröschen

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

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

ALKOHOLFREI

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

Wein:

Weißweine:

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

Rotweine:

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