



Menüvorschläge für Dezember 2018

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 Emmerams Hüttenzauber:

Glühwein	4,20 €
Jagertee	4,50 €
Alkohlfreier Punsch	3,50 €
Portion heiße Kastanien	5,30 € p.P.

Entree:

Zum Empfang empfehlen wir Ihnen kleine „Fingerhäppchen“ wie Canapes mit Räucherlachsachs, Shrimpscocktail, Bündnerfleisch und Serranoschinken 3,00 € je Stück

Unsere spezielle Weihnachtsempfehlung im 4 Gänge Menü:

Weihnachtliche Gourmetplatte mit Gänseschmalz, Wildsalami, Parmaschinken, Entenleberparfait, Pustertaler Bergkäse und Südtirole Schinkenpeck, dazu Mühlenbrot, Malzbrot, Baguette und Butter

Maronicremesuppe mit gerösteten Haselnüssen

Ofenfrischer Bayerischer **Entenbraten** mit kräftiger Rosmarinsauce, hausgemachtem Apfelblaukraut und zwei kleinen Kartoffelknödeln

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

42,00 €

Der beliebte „Mühlen-Klassiker im 3 Gänge Menü:

Festtagssuppe mit Kalbfleischstrudel, Griesnockerl und Pfannkuchenstreifen

Portion knuspriger **Gänsebraten** (1/4 Gans) mit kräftiger Rosmarinsauce, hausgemachtem Zimtblaukraut, gefülltem Bratapfel, glasierten Maroni und zwei kleinen Kartoffelknödeln

Christstollen-Eisparfait mit Glühweinschaum und gebackenen Feigen

38,00 €

Unser rustikaler „Emmi“ Weihnachtsrenner im 3 Gänge Menü:

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit gerösteten Pinienkernen und frischen Kräutern

Weihnachtspfanderl „Sankt Emmeram“ mit Entenbraten, Gänsebraten & Fasanenbrüstchen im Speckmantel, serviert mit Rosmarinsauce, Zimtblaukraut, Rotweimaroni und Kartoffelknödel

„Schlosserbuam“ - Zwetschgen mit Marzipanfüllung im Weinteig gebacken auf Vanillesauce

40,00 €

Standartmenüs für private, feierliche und geschäftliche Anlässe:

WM 1/3

Kerbelcremesüppchen mit Lachsnockerl und Pinienkernen

~ ~ ~

Kross gebratener **Spanferkelrücken** in kräftiger Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und gerösteten Brezenknödel

~ ~ ~

Hausgemachte **Marillen-Topfenknödel** mit Waldbeersauce und brauner Bröselbutter

37,00 €

WM 2/3

Lachsvariation von Graved Lachs, Räucherlachs & Lachstartar mit Apfel-Sahne Meerrettich und Kartoffel-Estragonrösti

~ ~ ~

Kalbslendchen „Saltimbocca“ in Salbei und Parmaschinken gebraten auf getrüffeltem Pilzrisotto mit Oliven, Rucola und gefüllter Zucchini, dazu Kürbisconfit

~ ~ ~

Geeistes **Kokosparfait** mit eingelegten Rumpflaumen und Vanilleschaum

43,00 €

WM 1/4

Carpaccio von der Anguslende in gestoßenem Pfeffer mit weißer Trüffelsauce, Balsamicopilzen und gebackenen Kapernäpfeln

~ ~ ~

Kräftige **Steinpilzessenz** mit gekräutertem Gemüsestrudel und altem Sherry

~ ~ ~

Hirschmedaillon in der Walnusskruste gebraten auf Hagebuttensauce mit Preiselbeerconfit, Rotweibirne und Wirsingköpfchen, dazu Kartoffel-Selleriestock

~ ~ ~

Weißer **Schokoladen-Feigenterrine** mit frischen Himbeeren und Amarulalikör-Sabayonne

56,00 €

WM 2/4

Gänseleberparfait & Bündnerfleisch auf Kräutersaitlingen mit Mandarinenconfit und gebackenen Weintrauben

~ ~ ~

Garnelenbisque mit Cognac und sautierter Jakobsmuschel

~ ~ ~

Kalbsfilet in mediterranen Kräutern gebraten auf Zitronensauce mit gegrillten Zucchini, glasiertem Honigfenchel und Ladyfingers, serviert mit gebackenen Süßkartoffelkrapfen

~ ~ ~

Orangen-Panacotta mit Vanille auf Ragout von Schattenmorellen

59,00 €

WM 3/4

Tartar vom Räucherlachs auf Gemüsecarpaccio mit Avocado-creme, Limetten-Honigconfit und gebackenen Kapernäpfeln

~ ~ ~

Rotes **Currysüppchen** mit Kokosmilch, gebratener Riesengarnele und Koriander

~ ~ ~

Gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** auf Orangenrisotto mit kalifornischen Speckpflaumen, grünem Spargel und Rotweinschalotten, serviert mit karamellisiertem Tomatenchutney

~ ~ ~

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

52,00 €

WM 1/5

Winterlicher Spezialitätenteller von Hirschschinken, Wildschweinsalami
& Gänseleberparfait mit Preiselbeerconfit und heißen Maroni

~ ~ ~

Kartoffel-Steinpilzsüppchen mit gehobeltem
Wintertrüffel

~ ~ ~

Soufflierte **Riesengarnelen** auf Hummersauce mit grünem
Thaispargel und Zucchini Schiffchen

~ ~ ~

Angusfilet in gestossenem Pfeffer gebrateten mit Portweinsauce und Schalotten-
confit, serviert mit hausgemachter Gemüseterrine, Broccoliröschen und
gratiniertem Kartoffel-Zucciniauflauf

~ ~ ~

Klassisches **Mousse au Chocolate** mit Rumpflaumen,
Holunderschaum und Minze

68,00 €

WM 1/7

Terrine von **Lachsfilet & Bretonischem Seeteufel** mit
Zitronenschaum und Birnenconfit

~ ~ ~

Ochsenchwanzsuppe mit Gemüseperlen und
Ochsenfleisch

~ ~ ~

Steinpilzravioli mit Rosmarin und Perigord Trüffel auf
legierter Korbelsauce

~ ~ ~

Cassisorbet mit Prosecco und frischer Minze

~ ~ ~

Kalbsfilet mit Morcheln und frischen Kräutern im
Nudelnest mit weißer Trüffelsauce und
glasiertem Minigemüse

~ ~ ~

Crème Brûlée

~ ~ ~

Französischer Käse mit blauen
Trauben und Walnussbrot

~ ~ ~

Petit Four

(Menü WM 1/7 ist nicht kombinierbar!)

93,00 €

Alternativgerichte für Vegetarier:

Suppen:

- **Legiertes Kerbelcremesüppchen** mit Pinienkernen und Croutons
- **Steinpilzcremesuppe** mit Honig und gerösteten Kürbisernen

Hauptgerichte:

- **Gemüserisotto** mit getrockneten Tomaten, Rucolapesto und Oliven, serviert mit Broccoliröschen
- **Gebackener Tofu** in der Sesamkruste auf Orangerisotto mit gefüllter Zucchini
- **Weißer Trüffelnudeln** mit gerösteten Pinienkernen, verschiedenen glasierten Gemüse und gehobeltem Parmesan

Dessert:

Auf Wunsch aus unseren Menüvorschlägen in Anlehnung an das Hauptme

Anmerkung:

Oben genannte Menüs werden nur Vorbestellung und ab einer Mindestanzahl von 10 Personen gefertigt. Wir behalten uns vor, saisonal bedingt, einzelne Zutatenkomponenten wenn nötig abzuändern.

Ihre Menüauswahl muss spätestens 7 Werktage im Voraus erfolgen!

Bei Reservierungen im Zeitraum 19.11.18 – 23.12.18 berechnen wir einen Mindestverzehr von € 40,-- pro reservierten Platz.

Wir danken für Ihr Verständnis!

Weinkarte:

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,--

