



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.

Unsere Menüs werden ab einer Mindestmenge von 10 Portionen angeboten. 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.

Menüvorschläge für Dezember 2022

Sankt Emmerams Hüttenzauber:

Glühwein	4,90 € p. Portion
Alkoholfreier Punsch	4,50 € p. Portion
Portion heiße Kastanien	6,90 € p. Portion

Unsere spezielle Weihnachtsempfehlung im 4 Gänge Menü:

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

Maroniclesuppe mit gerösteten Haselnüssen

Ofenfrischer bayerischer **Entenbraten** mit kräftiger Rosmarinsauce, hausgemachten Apfelblaukraut und zwei kleinen Kartoffelknödel

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

56,00 €

Der beliebte „Mühlen-Klassiker“ im 3 Gänge Menü:

Festtagssuppe mit Kalbfleischstrudel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen

Portion knuspriger **Gänsebraten** mit kräftiger Rosmarinsauce, hausgemachtem Zimtblaukraut, gefülltem Bratapfel, glasierten Rotweinmaroni und zwei kleinen Kartoffelknödeln

Christstollen-Eisparfait mit Glühweinschaum und gebackenen Feigen

57,00 €

Unser rustikaler „Emmi“ Weihnachtsrenner im 3 Gänge Menü:

Steinpilzsuppe mit gerösteten Pinienkernen und frischen Kräutern

Weihnachtspfanderl „Sankt Emmeram“ mit Entenbraten, Gänsebraten & Fasanenbrüstchen im Speckmantel mit Zimtblaukraut, Rotweinmaroni und zwei kleinen Kartoffelknödeln

Ofenfrischer **Zwetschgenstrudel** mit gerösteten Mandeln und Vanillesauce

52,00 €

Standartmenüs für private, feierliche und geschäftliche Anlässe:

WM 1/3

Kerbelcremesüppchen mit Lachsnockerl und Pinienkernen

~ ~ ~

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

~ ~ ~

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

48,00 €

WM 2/3

Variation von Graved Lachs, Räucherlachs & Lachstartar mit Apfel-Sahneemererettich und Kartoffel-Estragonrösti

~ ~ ~

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

~ ~ ~

Geeistes **Kokosparfait** mit eingelegten Rumpflaumen und Vanilleschaum

62,00 €

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

72,00 €

WM 2/4

Gänseleberparfait & Bündnerfleisch auf Kräutersaitlingen
mit Mandarinenconfit und gebackenen Weintrauben

~ ~ ~

Garnelenbisque mit Cognac und sautierter Jakobsmuschel

~ ~ ~

Barbarie Entenbrust in Rosmarinhonig gebraten auf Cassissauce mit glasierten Maroni,
gebackenen Rosenkohlröschen, und Trüffelkrapfen, serviert mit Kürbis-Ingwerconfit

~ ~ ~

Orangen-Panacotta mit Vanille auf Ragout
von Schattenmorellen

65,00 €

WM 2/5

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

~ ~ ~

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

~ ~ ~

Gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** auf Orangerisotto mit kalifornischen Speckpflaumen, grünem Spargel
und Rotweinschalotten, serviert mit karamellisierten Tomatenchutney

~ ~ ~

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

65,00 €

WM 1/5

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

~ ~ ~

Kartoffel-Steinpilzsuppchen mit gehobeltem Wintertrüffel

~ ~ ~

Soufflierte **Riesengarnelen** auf Hummersauce mit grünem Thaispargel
und Zucchinischiffchen

~ ~ ~

Angusfilet in gestossenem Pfeffer gebraten mit Portweinsauce und Schalottenconfit, serviert mit
hausgemachter Gemüseterrine, Broccoliröschen und gratiniertem Kartoffel-Zucciniauflauf

~ ~ ~

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

82,00 €

Alternativgerichte für Vegetarier:

Suppen:

- **Legiertes Kerbelcremesuppchen** 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
- Weiße **Trüffelnudeln** mit gerösteten Pinienkernen, verschiedenen
glasierten Gemüse und gehobelten Parmesan

**Für Bankettbesprechungen stehen Ihnen Hr. Costa oder Fr. Martens
zur Verfügung.**

