

Menüs 2026

Vorspeisen

1 VORSPEISE AUSWÄHLEN!

Ihr Tisch wird festlich gedeckt! Wir servieren verschiedene Aufstriche mit frischem Brot, Rohschinken und Butter.
Gedeckpreis pro Person 4,00 Euro

4 Gänge

GEMISCHTE VORSPEISENVARIAATION ABCDEFGHLMNO - auch vegetarisch möglich

RINDFLEISCHSULZERL mit Käferbohnen und Paprika-Vinaigrette und Kernöl ACGL

CARPACCIO VOM RIND mit Ciprianisauce, Rucola, Parmesan ACGM

RÄUCHERFORELLE - MOUSSE mit Senf Gurken ADGLMO

STEIRISCHE FRÜHLINGSROLLE mit Apfel-Kren Dip 

VEGANE JAKOBSMUSCHEL Kräuterseitling mit Roter Rübe und Haselnuss 

Suppen

MAX. 2 SUPPEN AUSWÄHLEN!

GETRÜFFELTE KARTOFFELCREMESUPPE ACGL

APFEL-SELLERIESCHAUMSUPPE ODER CREMESUPPE NACH SAISON GLOF  möglich!

KRÄFTIGE RINDSUPPE mit dreierlei Einlagen ACGL

Hauptspeisen


MAX. 3 HAUPTSPEISEN AUSWÄHLEN!

ROSA GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN mit Kartoffelgröstl und Speckbohnen ACGL

GESCHMORTE SCHWEINSBACKERL mit cremiger Polenta und Honig-Bierwurzeln GLMO

GEBRATENES ZANDERFILET Spinatgnocchi und geschmorte Kirschtomaten ACDGL

GEBRATENE, GEFÜLLTE MAISHENDLBRUST auf Risotto mit Ofengemüse ACGL

GEMÜSECURRY mit Kichererbsen, Basmatireis und Sprossen AEFHLN 

Desserts

MIT 1 DESSERT IST DAS MENÜ VOLLENDET!

DESSERTVARIATION Was Schönes zur Saison passend! ACGO

DESSERT VON SCHOKOLADE UND HIMBEERE (cremig, fruchtig, "kuchig") ACGO

CRÈME BRÛLÉE mit Beeren und Sorbet CGO

APFEL-TIRAMISU mit Kürbiskernzwieback AGO

LANDHAUS KNÖDEL - TOPFENKNÖDEL mit Trauben-Nougatkern, Traubensauce und Eis ACC

SCHOKOSOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN dazu Vanille-Marillen und Sorbet OH 

Gut zu wissen!

Unsere Lebensmittel werden aus großteils aus der umliegenden Region bezogen, das ist uns wichtig. Deshalb ist auch nicht immer alles verfügbar.

Wir freuen uns, wenn Sie uns Ihre Menüauswahl und die Personenanzahl mind. 14 Tage vor Ihrem Veranstaltungstermin bekannt geben. Wir bitten Sie die Personenanzahl 2 Tage vor der Veranstaltung zu bestätigen - gilt als Verrechnungsbasis!

Bei Abweichung der Personenanzahl bzw. Stornierung der Veranstaltung, erlauben wir uns pro Person den ausgewählten Menüpreis in Rechnung zu stellen.

Allergene:
Unverträglichkeiten bitte bekanntgeben, dann werden die Speisen angepasst!
A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen

Menüpreis:

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) 55,00

+ kleiner Salat zum Hauptgang + 5,50

Gedeck 4,00

Weine:

Unsere Weinkarte umfasst 600 verschiedene Weine Sie finden sicher den passenden Tropfen für Ihre Feier. Andreas Muster ist Ihnen gerne bei Ihrer Auswahl behilflich!

