

Hochzeit Menüempfehlung



Vorspeise

Gemüse Antipasti mit Kräutern und Balsamico mariniert | € 7,50

Vorspeisenvariation Waldvogel (Lachstartar, Beef Tartar, Gemüse Antipasti) | € 12,50

Beef Tartar mit marinierten Blattsalaten und Knoblauchbrot | € 10,50

Saisonale Salate mit Kräuter Dressing
dazu Tranchen von der Hähnchenbrust | € 7,50

Tomate- Mozzarella mit Basilikum Pesto | € 6,50

Lachstartar vom hausgebeiztem Lachs
mit Creme Fraiche, Gurken, Zwiebeln und Salatbukett an Mango Dressing | € 10,50

Suppe

Consommé vom Pinzgauer Rind
mit Frittaten oder Kaspressknödel und Gemüse Julienne | 5,50

Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfel und Jungzwiebel | € 6,00

Tomatencremesuppe mit Croutons und Sahnehaube | € 6,00

Knoblauchcremesuppe mit Croutons und Sahnehaube | € 6,00

Hauptgang

Gegrillte Hähnchenbrust
mit Rosmarinkartoffeln, buntem Gemüse und leichter Kräutersauce | € 19,00

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
mit Pfefferrahmsauce, Saisongemüse und hausgemachten Spätzle | € 19,50

Beiried im Ganzen Rosa gebraten
mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse | € 27,50

Gebratenes Rinderfiletsteak vom Pinzgauer Rind
mit Röstkartoffel, Buttergemüse und Rotweinglace | € 33,00

Gegrilltes Saiblingsfilet
auf Tomatenrisotto dazu gebratenes Wurzelgemüse | € 20,50

Gegrilltes Forellenfilet
mit Petersilienkartoffel und Mandelbroccoli | € 19,50

Lachsfilet vom Grill
auf Lauchgemüse mit Butterkartoffel an Dijon-Senf Sauce | € 24,50

Dessert



Zweierlei Mousse au Chocolat
mit Früchten | 7,50

Dessert Variation Waldvogel
Crème Brûlée, Schokokuchen, Fruchtsorbet | € 11,50

Schokokuchen
mit Vanilleeis | € 7,00

Crème Brûlée
mit Latschenkieferreis | € 7,50

*Die angegebenen Preise sind Richtpreise.
Der finale Menüpreis wird nach Auswahl der gewünschten Gerichte festgelegt.*