

Menüvorschläge Hochzeiten und Feiern

Vorspeisen

Bio-Beef Tartar mit Nationalpark-Zupfsalat
Rauch-Zwerghirse und Chilimayonnaise

oder

Carpaccio vom Rind
mit Pesto, Rucola und Parmesan

oder

Vitello Tonnato
mit Kapern, getrockneten Tomaten, Grissini und Nationalpark-Salat

oder

Ceviche von der Gebirglachsforelle
mit Zitronenfilet und Erdäpfelkäs

oder

Geräuchertes Leoganger Forellenfilet
mit Vogersalat, Croutons und Sahnekren

oder

Carpaccio von der Roten Rübe
mit Bio-Frischkäse und Passionsfrucht

oder

Hausgebeiztes Lachstartar
mit Kräutersalat, Sprossen, Guacamole und Viola Chips

oder

Saisonaler Blattsalat vom Nationalpark
mit eingelegtem Gemüse und Mittersiller Frischkäse

oder

Gemischtes Gemüse
mit Bio-Blattsalat

Suppen

Salzburger Hochzeitssuppe
mit Gemüse, Suppennudeln, Grießnockerl und Leberknödel

oder

Klare Rindssuppe
mit Frittaten
mit Kaspressknödel
mit Leberknödel
mit Grießnockerl

oder

Wildconsomme
mit Gemüse und Polentaroulade

oder

Karotten-Ingwercremesuppe

oder

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

oder

Maiscremesuppe mit Ginobers

oder

Tomatencremesuppe mit Parmesan

oder

Karfiolcremesuppe

oder

Saisonale Suppen
Kürbiscremesuppe
Maroniccremesuppe
Spargelcremesuppe

Zwischengerichte

Sautierte Wachtelbrust,
auf Kräuterrisotto mit gebratenen Jungzwiebeln und Portweinjus

oder

Confierter Seesaibling
auf Karfiolcreme mit Buchweizen und Hollermarmelade

oder

Pilzgulasch
mit Semmelknödel und Sauerrahm

oder

Rote-Rübenknödel
mit Frischkäse, Nussbutter und Kren

Sorbet

Erdbeere

Himbeere

Apfel

Banane

Passionsfrucht

Mango

Hollunderblüten

Kirsche

Ananas

ect.

gerührtes Eis

Sauerrahm

Latschenkiefer

Joghurt-Minze

ect.

Hauptgang

Rosa gebratener Kalbsrücken
auf cremiger Trüffelpolenta mit Karotten, Schalotten und Thymianjus

oder

Beiriedschnitte vom Pinzgauer Rind
mit Nussbutterpüree, Schmorgemüse und Rosmarinsaft´l

oder

Filetsteak vom Pinzgauer Rind
mit Kartoffelgratin und Tomaten-Gemüsecassoulet

oder

Hirschrücken oder Hirschbraten
auf Rotkraut mit Semmelknödel, Preiselbeersauce und glasierten Maroni

oder

Gedämpftes Leoganger Gebirglachsforellenfilet
mit Wurzelgemüse, Kren und Salzkartoffeln

oder

Gebratenes Zanderfilet
auf Tomatenrisoni mit Sellerie

Vegetarisch

Kartoffelnidei
mit Sauerkraut, Schottenschaum und Ofenpaprika

oder

Spinat-Mozzarellknödel
mit Nussbutter, Parmesan und mariniertem Rucola

oder

Veganes Chili con Carne
mit Koriander und Tortillachips

oder

Pinzgauer Kasnocken
mit Schnittlauch und grünem Salat
(evtl. Tischweise in Pfannen serviert)

Dessert

Topfen- oder Nougatknödel
in Butterbrösel mit Kirschragout und Vanilleeis

oder

Marmoriertes Schokoladenmousse
mit marinierten Erdbeeren und Latschenkieferreis

oder

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Beerenragout und Sorbet

oder

Hausgemachtes Tiramisu im Glas
mit Passionsfruchtsorbet

oder

Speckiger Schokoladenkuchen
mit Himbeeren und Sauerrahmsorbet

oder

Variation vom Bratapfel

oder

Topfen- Limettencreme im Glas
mit Zitrusfrüchten und Mangosorbet

oder

Creme Brûlée
mit Ananas und Sorbet

oder

Bio-Käseteller
mit Rosinenbrot

3 Gänge ab EUR 38,50

4 Gänge ab EUR 45,50

5 Gänge ab EUR 50,50