

MENÜ

3-Gang Basic

Vorspeise

Waldviertler Ziegenkäse mit Portweifeigen, Essig-Eierschwammerln und Rucola

Hauptspeise

Gebratene Perlhuhnbrust mit Rotwein-Artischockenpüree, Knusperweizen und Fisolen

Dessert

Dulceymousse mit Marillenragout
(weiße karamellierte Schokolade)

3-Gang Superior

Vorspeise

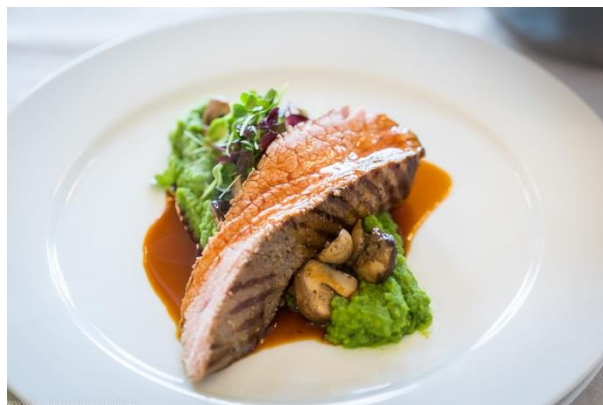
In Limettenöl gebratene Bio-Garnele mit Wachauer Marillen, Basilikumöl und Ciabatta-Crumble

Hauptspeise

Gebratenes Rinderfilet vom Kärntner Almochsen mit Liebstöckelpüree und sautierten Eierschwammerln

Dessert

Maraschino marinierte Beeren mit Joghurtmousse und Minzbiskuit



4-Gang mit Suppe

Vorspeise

Bio-Ricotta mit Artischockencreme, frischen Feigen und Vogelmiere

Suppe

Kalte Gurkensuppe mit hausgebeizter Lachsforelle und eingelegtem Marchfelder Spargel

Hauptspeise

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit karamellisierten Karotten und jungen Spinat

Dessert

Marquise au chocolat mit Heidelbeer-Sorbet

4-Gang mit Zwischengericht

Vorspeise

Dolce-Latte Bulgurtaler mit karamellisiertem Chicorée und Zwetschkensauce

Zwischengericht

Gebeizter Saibling mit Rahmgurke, Salzzitrone und Roggenbrotknusper

Hauptspeise

Gebratenes Rinderfilet vom Kärntner Almochsen im Gremola-Mantel
mit Kürbiscreme und Babymangold

Dessert

Cremige Schokoladentarte mit frischen Brombeere und Haselnusscrumble



BUFFET

Buffet Basic

Vorspeise

Gesurtes Tullnerfelder Schwein mit Berglinsensalat und Kamptaler Speckchip

Hausgebeizte Lachsforelle vom „Gut Dornau“ mit Rettich, Radieschen und Petersilienmousse

Ricotta mit eingelegten Bio-Zucchini, Oliventapenade und roter Kresse

Hauptspeise

Gegrilltes Bio-Beiried mit Quinoa und gebratenem mediterranem Antipastigemüse mit Wiesenkräutern

Ofengegartes Zitronenmaishenderl mit kretanischem Salat, Brotchip und frischem Oregano

Marchfelder Spargelravioli mit gebräunter Zitrusbutter, Orangenfilet und Rucola

Dessert

Motto Erdbeertorte auf dem Teller
(*Biskuit, Erdbeerem, Vanillecreme, Erdbeersauce*)

Rhabarbertarte mit hausgemachtem Waldmeistereis

Marquise au chocolat mit Spargel-Anis-Sorbet



Buffet Superior

Vorspeise

Beef Tatar mit Olivencreme, confierten Paradeisern und frischem Basilikum

Gebeizter Saibling mit Rahmgurke, Salzzitrone und Roggenbrotknusper

Geröstete Bio-Melanzani mit frischer Minze, Himbeeren und Safranhumus

Hauptspeise

Kalbsrücken im Kräutermantel mit Marchfelder Spargel und Sauce Hollandaise

Gebrautes Rinderfilet vom Kärntner Almochsen mit Ofen-Rosmarinerdäpfeln
und gegrilltem mediterranen Paprika

Gegrillter Zander mit Erbsenpotpourri und Sonnenblume

Trüffelpolenta mit Morchel und 24 Monate gereiftem Parmesan

Dessert

Frisches Erdbeerragout mit Waldviertler Mohn-Panna-Cotta

Cremige Schokoladentarte mit Pistazienstreusel und Erdbeersorbet

Mousse von weißer Schokolade mit Rhabarberagout



FINGERFOOD

Variante 1

Schwarzbrotstreifen mit ...

Orientalischer Ziegenkäseaufstrich (Dörripflaume, Mandeln)

Kichererbsenaufstrich mit Kreuzkümmel und Rosinen

Mediterraner Gemüseaufstrich mit Basilikumpesto

Kürbiskernaufstrich mit kandierten Kürbiskernen

Liptaueraufstrich



Schwarzbrotstreifen



Motto Bio-Brötchen

Variante 2

Motto Bio-Brötchen

Motto Bio-Brötchen mit Bio-Beinschinken und frischem Kren

Motto Bio-Brötchen mit Vulcanoschinken und burgenländischen Taglilien

Motto Bio-Brötchen mit Wienerwald-Schweinsbraten und frischem Kren

Motto Bio-Brötchen mit gebeizter Lachsforelle, Petersiliendip und Shisokresse

Motto Bio-Brötchen mit Saiblingskaviar, Fischgrammeln und Wachtelei

Motto Bio-Brötchen mit Ziegenkäse, Gurken und roter Rübe

Motto Bio-Brötchen mit geschlagener Bio-Butter und Kresse

Variante 3

Kaltes Fingerfood

Knuspriges Beef Tatar mit Kresse

Tramezziniröllchen mit Hühnerbrust, Spinat und Curry

Roter Rübencrepe mit Curryhuhn

Steckerlfisch mit Rettich und Saiblingskaviar

Ziegenkäsespieße mit Oliven und Minze

Tortilla Wrap mit Trüffelricotta und sonnengetrockneten Tomaten

Schwarze Nüsse mit Ziegenkäse und Feigensenf

Warmes Fingerfood

Wiener Schnitzelpralinen

Hühnerspieße mit Tomatensalsa und Basilikum

Gebatene Bio-Garnele mit Mango und Zitronengrasdip

Waldviertler Bio Fish & Chips

Babyerdäpfel mit Sauerrahm und Kresse

Lauchtarte mit Ziegenfrischkäse und Pinienkernen

