



MENÜVORSCHLÄGE

- WINTER 2019/2020 -

WIR HABEN DAS PASSENDE FÜR SIE!

Kulinarische Köstlichkeiten werden bei uns perfekt abgestimmt.
Wir planen und organisieren mit Ihnen
die Details Ihrer Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen!

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten
bei einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Ein genaues Menü sowie den Ablauf der Veranstaltung
bitte wir Sie mit uns vorab persönlich zu besprechen!



Glühweinempfang in unserer Halfwayhütte - als Aperitif vor Ihrer Weihnachtsfeier

5-10 min Wanderung über den Golfplatz zur Hütte mit Fackeln und Begleitung
Glühwein und Punsch am Lagerfeuer genießen
(Ab Gruppen von 10 Personen Buchbar)

APPERITIF

Tasse Glühwein	3,90€
Tasse Punch (alkoholfrei)	3,50€

SUPPE

Französische Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsetoast	5,90€
Kartoffelschaumsuppe mit Speckkrusterl und geröstetem Schwarzbrot	5,50€
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen	5,90€
Festtagssuppe (Kalbs Consommé) mit 3erlei Einlagen	6,90€
Hummerbisqué - französische Hummerschaumsuppe mit Kräuterbaquette	7,50€

VORSPEISE

Hausgemachte Aufstriche mit ofenfrischem Brotkonfekt	3,90€
Feine Salatspitzen in Senfmarinade mit gebratener Garnelen	13,50€
Feldsalat in Kartoffelvinaigrette mit Speck, Zwiebeln und pochiertem Wachtelei	9,80€
Rindertartar mit rohem Eigelb an feinen Salatspitzen mit Butters-toast	10,50€

ZWISCHENGERICHT

Cremiges Kräuter Risotto mit gebratenen Kräutersaitlingen	7,50€
Donauzander auf Rote-Beete-Carpaccio mit Meerrettichschaum	8,20€

VEGETARISCH

Offene Lasagne mit Blattspinat, Kirschtomaten und Mozzarella Gratiniert	9,80€
Gebratene Fingernudeln mit Schmorkraut und Kräuter Schmand	9,50€
Gegrillter Grüner Spargel mit Halloumi Käse und konfierten Kirschtomaten	10,50€
Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola, Birnenkonfit auf sautiertem Spinat	11,50€

HAUPTGERICHT

Roastbeef – rosa gebraten auf Rotweinsauce mit Marktgemüse und Kartoffelgratin	18,90€
Geschmorte Kalbstafelspitz mit eigener Sauce, glacierte Möhren und Erbsenpüree	14,90€
Rinderfiletsteak (160g) mit Portweinschalotten und Kartoffel-Zucchini-Gratin	27,50€
Krosse Maispouardenbrust mit Parmesan auf Tomatenlinguini und Basilikumpesto	15,90€
Gegrilltes Kotelett vom Strohschwein mit Marktgemüse auf Süßkartoffelpüree	14,90€
Geschmorte Rinderbackerl mit Meerrettichsauce, Frühlingszwiebel und Röstkartoffel	16,50€
Rehragout geschmort mit Preiselbeer Birne, Apfelblaukraut und Serviettenknödel	15,90€
Ofenfrische Bauernente mit eigener Sauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	
¼ Ente	14,90€
½ Ente	17,90€
Portion Freilandgans mit hausgemachten Selleriesalat und Kartoffelknödel	19,80€

FISCH

Lachssteak vom Grill mit hausgemachter Aioli und Chili-Paprika-Kartoffeln	14,90€
Gratinierter Kabeljau mit Blattspinat und Salzkartoffeln	12,80€
Dorade vom Grill mit Zitronenbutter, Salatgarnitur und Knoblauchbaguette	14,90€

DESSERT

Gefüllter Riesenwindbeutel mit Amarena Kirschen, Vanilleeis und Sahne	6,90€
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern auf Beerenragout	6,50€
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	9,50€
Café Creme Brulée mit frischen Früchten	5,90€
Geeister Marillenknödel mit Heidelbeerkompott	6,90€
Zwei Schokoladenmousse mit karamellisierten Orangen und Mandelstreusel	6,50€
Dessertvariation „Die 3 von der Spitzmühle“	9,80€
Käsecremetörtchen mit Beeren Schokoladen Parfait im Krokant Mantel Strudelnest mit Vanillecreme	