

NaturGenuss-Menüs Herbst 2017

Vorspeisen:

Herbstsalate in steirisch-fruchtigem Dressing, mit Kerndl und Ziegenfrischkas
Resches Chiemsee-Fisch-Pflanzerl mit Rohner und Enzian-Zwetschgen
Kalbstatar mit Wachtelspiegelei und getrüffelnder Kartoffelcreme
Octopus-Sülzerl mit Fenchel, Oliven und Orangen

Suppen:

Muskatkürbissupperl mit Kerndl und Kernöl
Schwammerl-Ingwer-Fond mit Entenraviolo
Dotschn-Schaumsupperl mit Räucherforellenstrudl

Vegetarisch:

Tenglinger Gerstlrisotto mit edle Schwammerl und Liebstöckl
Rohnerknödl mit Bergkas, Kümmel-Zwieberl und brauner Butter

Fisch (filetiert und entgrätet):

Waller „Stadt, Land, Lecker“ mit Weißbier, Kren, Sellerie und Linsen-Kartoffelstrudl
Gegrillter Wolfsbarsch mit Paprika-Tomatenragout und Kürbiskerngnocchi
Tachinger Lachsforelle mit Brotaromen, Rohner und Kartoffel-Majoran-Mousseline

Hauptspeisen:

„Das Reh Rosa“ aus Martl`s Jagd mit Nussn, Trauben, Spitzkraut und Breznknödl
Kettenbergers Bio-Ente mit Apfel-Senf-Chutney, Blaukraut und Kartoffelknödl
Scheiberl von der Rinderlende mit Bohnen und gefüllter Polentazwieberl
Schulterscherzl vom Kalb mit Schmor-Schwammerl, Topinambur und Amaranth-Knusper

Dessert:

Bergbauern-Topfenknödl mit Mohnbrösl, Apfel-Ribisl-Kompott, Rahmeis
Zwetschgen-Vanille-Pofesen mit Quittensorbet
Schokoladenmousse mit Kastanienkrokant und Kürbis-Amaretto-Eis
Kas von uns Dahoam aus Schafs- und Kuhmilch, Feigensenf

Preise:

3gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 37.00
3gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 43.00
4gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 49.00
5gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 59.00
Aufpreis Dessertbuffet (ab 30 Personen)	€ 9.00
Aufpreis Hauptspeisenbuffet (ab 30 Personen)	€ 12.00

Menüs nur auf Vorbestellung, ab 4 Personen. Gültig von September bis Ende November.