

## MENÜ I

Gebratenes Saiblingfilet  
auf Ratatouillegemüse und Wildreis

Grießnockerlsuppe

Hirschmedaillons auf Rosmarin-Preiselbeer-  
Sauce serviert mit  
Mandelbällchen und Blütengemüse

Nougatmousse mit gebackener Banane

## MENÜ III

Pilzrisotto mit Tiroler Schinkenspeck  
und frittiertem Petersil

Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsetoast

Lammkuft rosa gebraten auf  
Rosmariensauce mit  
Bratkartoffel und Speckbohnen

Topfennockerl auf warmen Beeren

## MENÜ II

Lachstatar im Strudelteigkörnchen serviert  
mit mariniertem Feldsalat

Knoblauchcremesuppe

Putensteak mit Tomaten  
und Mozzarella überbacken  
dazu Kräuterrisotto

Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten fein  
garniert

## MENÜ IV

Nudelteigtaschen mit Spinat gefüllt  
brauner Butter und Parmesan

Tomatencremesuppe

Fischvariation auf  
Safrannudeln mit  
gebratenen Zucchini Scheiben

Gebackene Apfelknödel mit  
Zimtsabajone und Vanilleeis

## MENÜ V

Bunter Blattsalat mit gebratenem  
Schafkäse im Speckmantel

Leberknödelsuppe

Kleines Rinderfiletsteak mit gebratener  
Garnele serviert mit Kroketten, Gemüse  
und Sauce Hollandaise

Karamellisiertes Kürbiskernparfait

## MENÜ VI

Carpaccio vom Rind mit Ruccola  
und Parmesanflocken garniert

Bergkassuppe

Schweinemedallions auf  
Pilzrahmsauce mit  
Spätzle und Broccoli

Joghurtmousse auf Heidelbeerspiegel

Gerne können Sie sich Ihr Menü selbst zusammenstellen. (auch 3-gängig)

Saisonbedingt servieren wir Gerichte mit Bärlauch,  
Spargel, Steinpilzen, Pfifferlingen oder Erdbeeren.