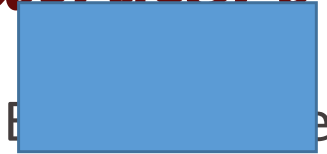




## Schmankerl Menü



hausgemachter Karree- und Bauchspeck  
Lammwurst, Hirschwurzen und Bregenzerwälder Bergkäse  
Hausgemachtes Grammel Schmalz

### Käse & Aufstrich Platte



Tiroler Gerstlsuppe

### Tagessuppe



Rindsragout mit hausgemachten Spätzle  
und glasierten Karotten

### Vegetarische Spätzlepfanne



Topfenknödel  
mit Zwetschgenröster

*Ab 6 Gästen pro Gast à € 38.50*  
*Vegetarische Alternative € 35.50*



## Tapas Menü

Aioli – Oliven – Champignons – Datteln im Speckmantel

🍷♦♦🍷

Orangen-Fenchelsalat

🍷♦♦🍷

Pa amb oli mit Chorizo und Serrano Schinken

🍷♦♦🍷

Gefüllte Paprika

mit Frischkäse, Hühnerfleisch und Jalapeños

🍷♦♦🍷

Garnelen al ajillo

🍷♦♦🍷

Kartoffeltortilla mit Zwiebel

🍷♦♦🍷

Albondigas (Hackfleischbällchen) in Tomatensauce

*Ab 10 Gästen pro Gast à € 39.50*

*Zusätzliches typisches Spanisches Dessert:*

Crema Catalana € 3.90

*Vegetarische Alternative  
individuell nach Verfügbarkeit*



## *Gourmet Menü*

Carpaccio vom Hirschrohschinken  
mit Vogerlsalat und Feigen

Vogerlsalat mit Ziegenfrischkäsebällchen,  
Feigen und karamellierte Walnüsse



Cremige Zwiebelsuppe mit Bergkäsecroutons



Schweinsfilet im Speckmantel  
mit Petersilienkartoffel und Gemüse

oder

Lachsforelle mit Petersilienkartoffel und Gemüse

oder

Vegetarische Krautwickel mit Petersilienkartoffel



Schokoladen Mousse

oder

Käseteller

*Ab 6 Gästen pro Gast à € 47.50*

*Vegetarische Alternative*

*€ 42.50*



# Fondue Chinoise

Vogerlsalat mit Speck, Ei und Croûtons



Feine Hausgemachte Bouillon



200g feinstes Fleisch aus Österreich:  
Salon Beef und Kalb



Verschiedene Hausgemachte Dips



Kräuterbaguette

**€ 38.50**

Zusätzlich zum Bestellen:

Fleisch gemischt pro 100g € 7.90



Garnelen pro 4 Stück € 10.50



Portion Pommes-Frites € 5.50

Portion Kräuterbaguette € 4.50

*Fondue, ab 2 Personen, auch Vegetarisch möglich*



# Mediterranes Menü

Orangen-Fenchel Carpaccio  
mit schwarzen Oliven, Pinienkernen  
mit Prosciutto di Parma



Mallorquinische Knoblauchsuppe



Pollo alla Cacciatora mit Polenta  
(geschmorte Hühnerbrust in Rotwein-Tomatensaue)  
Cacciatora mit gebratenen Kräuterseitlinge  
und Polenta



Panna Cotta

*Ab 6 Gästen pro Gast à € 40.50*

*Vegetarische Alternative  
€ 37.50*

## Wichtig zu wissen:

Die Menüs sind einheitlich, für die ganze Gruppe (ab 6 Gästen),  
mit den jeweiligen vegetarischen Alternativen zu wählen.  
Allergien und Unverträglichkeiten unbedingt vorab bekanntgeben.  
Bestellung muss bis 10 Tage vor der Feier getätigt sein.

Alle Preise inklusive Gesetzlicher MwSt.