

Menüs für Winter 2024/2025

Schmankerl Menü

El Vino Platte

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

Käse & Aufstrich Platte

QQ * * \$0 \$0

Tiroler Gerstlsuppe

Tagessuppe

0303 + + 80 80

Kässpätzle mit Schmelzzwiebel

QQ * * \$0 80

Topfenknödel mit Zwetschgenröster

Ab 6 Gästen pro Gast à € 35.50



evino Tapas Menü

Aioli - Oliven - Champignons - Datteln im Speckmantel QQ * * \$0 \$0

Orangen-Fenchelsalat

0303 **+** \$050

Pa amb oli mit Chorizo und Serrano Schinken

0303 **+** \$050

Gefüllte Paprika mit Frischkäse, Hühnerfleisch und Jalapeños

0303 **+** \$220

Lachs in Mojo Sauce

0303 **+** \$2250

Kartoffeltortilla mit Zwiebel

QQ * * \$0 \$0

Albondigas (Hackfleischbällchen) in Tomatensauce

Ab 10 Gästen pro Gast à € 39.50

Vegetarische Alternative individuell nach Verfügbarkeit



Gourmet Menü

Vitello Tonnato

Apfel- Rote Beete Carpaccio

mit Kürbiskernen

QQ * * \$0 \$0

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Hirschchip

QQ * * \$0 \$0

Schweinsfilet im Speckmantel mit Ofengemüse und Kartoffeln oder

Lachsforelle mit Ofengemüse und Kartoffeln oder

Gebackener Brie mit Kräuterquark Ofengemüse und Kartoffeln

QQ * * \$0 \$0

Schokoladen Mousse oder Käseteller

Ab 6 Gästen pro Gast à € 45.50

Vegetarische Alternative € 40.50



el VIno Fondue Chinoise

Vogerlsalat mit Speck, Ei und Croûtons

0303 **+** \$2250

Feine Hausgemachte Bouillon

QQ * * \$0 \$0

200g feinstes Fleisch aus Österreich: Salon Beef und Kalb

QQ * * \$0 \$0

Verschiedene Hausgemachte Dips

0303 *** *** \$0 \$0

Kräuterbaguette

€ 37.50

Zusätzlich zum Bestellen:

Fleisch gemischt pro 100g € 7.50

C3C3 + + 80 80

Garnelen pro 4 Stück € 10.50

@@*****

Portion Pommes-Frites € 5.50

Portion Kräuterbaguette € 4.50



Mediterranes Menü

Anti Pasti
Paprica Tricolore, Oliven und Fetakäse
mit Rohschinken

QQ++8080

Tomatencremésuppe

QQ * * \$0 80

Kalbsinvoltini
mit Risotto und sautierten Pilzen
Gemüse- Pilzrisotto

QQ * * \$0 \$0

Panna Cotta

Ab 6 Gästen pro Gast à € 39.50

Vegetarische Alternative € 34.50

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.