

### MENUE I

Carpaccio vom Angusrind  
mit feiner Knoblauch-  
Balsamicomarinade und  
gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Viktoriaseebarsch „meuniere“  
auf Blattspinat, dazu  
Pellkartoffeln

\*\*\*

Zitronensorbet mit Wodka

\*\*\*

€ 29,90

### MENUE II

Klare Fischsuppe von Edelfischen  
mit  
Safran und Pernod

\*\*\*

1/2 Ente knusprig gebraten, dazu  
Kartoffelknödel und Rotkraut

\*\*\*

FrISChe Erdbeeren mit  
Grand Marniersahne

\*\*\*

€ 29,90

### MENUE III

Lauwarmer Lachs mit  
roter Kaviarsauce

\*\*\*

Kalbfleischpflanzerl mit  
Kartoffelpurrée  
dazu in Honig glaciertes  
Karottengemüse

\*\*\*

Grießflammerie auf  
Waldbeerspiegel

\*\*\*

€ 29,90

### MENUE IV

Salzburger Hochzeitssuppe

\*\*\*

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken  
mit Bratkartoffeln und  
Dillgurkensalat

\*\*\*

Topfenpalatschinken mit  
vanilleeis

\*\*\*

€ 29,90

Bitte entscheiden Sie sich für ein gemeinsames Menue,  
da das gleichzeitige Servieren der Speisen zu einem festlichen Rahmen  
gehört, den auch Sie sich bestimmt für Ihre Veranstaltung wünschen.

## MENUE V

Spargel in feiner  
Kräutervinaigrette

\*\*\*

Bubenheimer Poulardenbrüstchen  
in Rheingau-Rieslingrahm  
dazu Tomatenreis

\*\*\*

Kaiserschmarr'n mit Schlagsahne  
und Zwetschkenröster

\*\*\*

€ 33,90

## MENUE VI

Pikanter Curry - Eisalat

\*\*\*

Lammkotelettes vom Grill  
mit grünen Bohnen  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Zitronensorbet mit Wodka

\*\*\*

€ 33,90

## MENUE VII

Feldsalat mit Dörrfleischstreifen

\*\*\*

Fischteller auf Safranreis, dazu  
Champagnersauce  
(vier verschiedene Filets von  
Edelfischen und Hummerkeraben)

\*\*\*

Apfelpfannkuchen

\*\*\*

€ 36,90

## MENUE VIII

Feldsalat mit gegrillten  
Wachtelschenkel und  
Hummerkrabbe

\*\*\*

Entenconsommé mit Pfifferlingen

\*\*\*

Glacierter Kalbsbraten  
in Steinpilzsauce,  
dazu Petersilienkartoffel  
und Gemüsebouquet

\*\*\*

Crème Karamell mit frischen  
Früchten

\*\*\*

€ 39,90

## MENUE IX

Komposition dreierlei „Tartare“  
(Beef-, Lachs-, Matjestartare)

\*\*\*

Steinpilz - Carpaccio  
(Saisonbedingt)

\*\*\*

Kartoffelcrème mit Lachsstreifen

\*\*\*

Lammcarrée am Stück gebraten  
im  
Thymiansafter'l, dazu  
Zuckerschoten  
und Kräuterreis

\*\*\*

Salzburger Nockerl'n

\*\*\*

€ 55,90

## MENUE XI

Hirschmedaillons auf  
Chicoreégout

\*\*\*

Entenconsommé mit  
Basilikumnockerln

\*\*\*

Gänsebraten im Ganzen,  
gefüllt mit glacierten Kastanien,  
Kartoffel- und Semmelknödel,  
Blaukraut

\*\*\*

Grießflammerie auf Früchtespiegel

\*\*\*

€ 45,90

## MENUE X

Christtagssuppe

\*\*\*

Weihnachtskarpfen blau  
im Wurzelsud  
dazu Pellkartoffeln

\*\*\*

Komposition von  
weißem und schwarzem  
Mousse au chocolat  
auf roter Waldbeerengrütze

\*\*\*

€ 24,90

## MENUE XII

Christtagssuppe

\*\*\*

Gänsebraten ausgelöst  
in Orangensauce,  
Kartoffelknödel, Blaukraut

\*\*\*

Zimtparfait auf  
Sauerkirschenconfit

\*\*\*

€ 29,90