

Menüvorschläge
Frühjahr



Menü 1

Bayerische Festtagssuppe

*

Kross gebratener Zander mit Kartoffel-Rucolakruste
auf Tomaten-Gurkengemüse und Brunnenkresseschaum
oder

Glacierte Kalbshaxenscheiben mit leichter Majoransauce,
Marktgemüse und Grammelstrudel

*

Marillenknoedel mit süßer Semmelschwitze, Sauerrahmeis
und Waldbeerenragout

€ 33

Menü 2

Rucolasalat mit Williams-Birnen-Gorgonzoladressing,
geräuchertes Forellenmousse und schwarze Walnüsse

*

Ente im Reindl serviert mit Gewürzblaukraut,
Kartoffelknödel und gefüllten Bratapfel

*

Weißbier-Tiramisu mit Beerenkompott und süßen Pumpernickel

€ 33

Menü 3

Tomatenessenz mit Topfenpflanzerl
und frischen Basilikum

*

Gefüllte Perlhuhnroulade mit Kartoffel-Spargelgratin,
Schmortomaten und Bärlauchsauce

oder

Duett von Saibling und Forelle auf Pinienkern-Spinatgemüse,
Meerrettichschaum und neuen Kartoffeln

*

Panna Cotta mit Rhababer-Erdbeersalat,
Haselnussgebäck und Minze

€ 35

Menü 4

Tatar von Wildlachs und weißen Heilbutt in Gemüse-Gazpacho
und Limetten-Chilischmand

*

Zweierlei vom Spanferkel in Dunkelbiersauce
Krautfleckerl und Tiroler Speckknödel

oder

Knurrhahnfilet im Südtiroler Speckmantel auf zweierlei gebratenen Zucchinischeiben
mit Kartoffelperlen und Tomatenschaum

*

Geeistes Champagnersüppchen mit Pfirsichsorbet
Knusperhippe und frischen Himbeeren

€ 39

Menü 5

Carpaccio von Ochsenfilet mit Honig-Limonendressing
Rucola-Tomatensalat und Parmesan

*

Orangen-Karottensüppchen mit Speckschaum und Kräutercroutons

*

Milchkalbsrücken am Stück gebraten
mit weißen Spargelgemüse und Bärlauchkartoffeln

oder

Gegrilltes Doradenfilet auf grüner Ratatouille
Safranschaum und Tomatenrisotto

*

Johannisbeer-Ricottamousse auf Orangen-Himbeergrütze,
Schokogitter und Minzpesto

€ 46

Menü 6

Terrine von Spanferkelhaxen und Frühlingszwiebeln
mit Meerrettichschaum und Salatspitzen

*

Kräuterrahmsüppchen mit Tomaten-Basilikumnockerl

*

Gratinierter Lammrücken auf Bohnengemüse mit
geschmorten Perlzwiebeln und Olivenpolenta

oder

Lachsfilet auf Zucchini-Tomatengemüse,
Tagliatelle und Ruccolaschaum

*

Lauwarmer Schokoladenkuchen an Vanilleparfait
und kleinen Erdbeer-Minzsalat

€ 46

Vegetarisches Menü

Kräuterrahmsüppchen mit Gemüseplanzerl

*

Ziegen-Schafskäsestrudel auf Spinatrisotto und
Tomaten-Kräuterschaum

*

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten der Saison

€ 29

Vorschläge zum Aperitif

Mini Quiche Lorraine

Kleine Ofenkartoffel mit Sour Creme

Gemügesticks mit Limettendip

Gebackene Oliven mit Tomatendip

Pflaumen im Speckmantel

Verschiedene Canapees

Liebe Gäste !

Bitte entscheiden Sie sich für **ein** Menü (Vegetarier ausgenommen)
Sie haben natürlich die Möglichkeit sich aus den Vorschlägen **ein** Menü
Ihrer Wahl zusammenzustellen.

Gerne senden wir Ihnen auch unsere Weinkarte zu.

Wir bieten Ihnen, nach Terminabsprache, auch die Möglichkeit
eine Menübesprechung mit Weinverkostung in unseren Haus an.

Zudem möchten wir Sie bitten, wem möglich, Rechnungen
nicht mit Kreditkarten zu begleichen.

Gerne bieten wir Ihnen zu Ihrem Aperitif
kleine Schmankerl aus der Küche an.

Menükarten bitte vorbestellen!

Bitte verlangen Sie bei einer Reservierung eine schriftliche Bestätigung.
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Team vom Marktwirt