



DIE FOLGENDEN MENÜVORSCHLÄGE WERDEN EXTRA FÜR SIE ZUBEREITET UND GELTEN AB EINER GRUPPE VON 12 PERSONEN, DIE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSWÄHLEN. SIE KÖNNEN GERNE AUS DEN VORSCHLÄGEN AUCH SELBST EIN EINHEITLICHES MENÜ SICH ZUSAMMENSETZEN.

MENÜ 1

KÜRBISSUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS
MIT STEIRISCHEN KERNÖL-CROÛTONS
~

BURGUNDERBRATEN VOM RIND
MIT GRATINKARTOFFELN ODER SEMMELKNÖDEL
PRINZESSBOHNEN
~

WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT
MIT GRANATAPFEL-KERNEN

ALS 3-GANG MENÜ: € 47,00



MENÜ 2

FELDSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING
UND KARAMELLISIERTEN NÜSSEN
~

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
KAROTTEN-VANILLEPÜREE
UND GEBRATENE SCHWARZWURZELN
~

LUDWIGS CRÈME BRÛLÉE

ALS 3-GANG MENÜ: € 48,50



MENÜ 3

FELDSALAT MIT GETRÜFFELTEM MISO-DRESSING
UND GEBRATENEN FEIGEN

~

KALBSFILET IM GANZEN GEBRATEN
SCHWÄBISCHE RAHMSAUCE
HANDGESCHABTE SPÄTZLE UND VANILLEKAROTTEN

~

ZARTSCHMELDZENDES SCHOKOKÜCHLEIN
MIT BLUTORANGEN-SORBET

ALS 3-GANG MENÜ: € 54,90



MENÜ 4

CONSOMMÉ MIT MAULTASCHENRÄDLE
UND SCHNITTLAUCH
~

BRUST UND KEULE VON DER GANS
ROTKOHL UND ZWEIERLEI KNÖDEL
~

WINTER-TRIFLE IM WECKGLAS
HASELNUSS-BISQUIT, MASCARPONECREME UND SAUERKIRSCHEN

ALS 3-GANG MENÜ: € 51,00



MENÜ 5

OFENGEBACKENER FETA-KÄSE MIT ROSMARIN-TRAUBEN
UND RUCOLA

~

HIRSCHRÜCKEN MIT WACHOLDERSAUCE
SÜßKARTOFFELPÜREE
UND GEBACKENE AUSTERNPILZE

~

WINTERLICHE DESSERTVARIATION

ALS 3-GANG MENÜ: € 56,00

IHRE VEGETARISCHEN GÄSTE KÖNNEN GERNE VOR ORT AUS UNSERER SPEISEKARTE
EINEN DER BEIDEN VEGETARISCHEN HAUPTGERICHTE AUSWÄHLEN:

OFEN-GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL
MIT PILZ-DUXELLES, FETA-KÄSE, GERÖSTETEN MANDELN, GRANATAPFELKERNEN
UND SAUCE VON GERÄUCHERTER, ROTES PAPRIKA

ODER

ROTE BEETE RISOTTO
MIT GEBACKENEN AUSTERNPILZEN
UND GEHOBELTEM GRANA PADANO