



Immer ab 6 Portionen

Preis pro Person zuzüglich MwSt.

VORSPEISEN

4 KLEINE KÖSTLICHKEITEN

- *Feldsalat mit Speck & Croutons, Balsamico Vinaigrette
- *Thai Style Glasnudelsalat mit gebratener Garnele
- *Rote Beete Carpaccio mit Frischkäse, Walnüssen und Honig Vinaigrette
- *Crepe Röllchen mit Rauchlachs, Honigf Senf, Frischkäse 12,00 €

4 KLEINE VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

- *Feldsalat mit Granatapfelkernen und gerösteten Haselnüssen
- *Rote Beete Carpaccio mit oder ohne Frischkäse, Walnüssen und Honig Vinaigrette
- *Winter Antipasti mit bunter Beete, Pastinaken, konfierten Zwiebeln und Champignons
- *Falaffel Bällchen mit Minz Dipp 12,00 €

FELDSALAT MIT BALSAMICO VINAIGRETTE

- Speck & Croutons, Granatapfelkerne und geröstete Haselnüssen als Topping 5,00 €

RINDERCARPACCIO

- Mit kleinem Feldsalat und gehobeltem Grana Pardano 12,00 €

AUSTERN (12 Stück)

- Felsenaustern „Fines De Claire Nr. 2“ ca. 12 Stück à 86 - 110 g auf Eis und mit Zitronenspalte 46,00 €

SUPPEN

- Rote Linsen Mango Suppe mit Kokos, Zitronengras und Ingwer 5,00 €

oder

- Rinderkraftbrühe mit Grießnocken und frischem Schnittlauch 5,00 €

HAUPTGANG

SCHWEINEFILET MEDAILLIONS MIT RAMSAUCE	16,50 €
RINDERSCHMORBRATEN IN BACKPFLAUMENSOÛE	15,50 €
ROSA GEBRATENES RINDERFILET ROSMARIN JUS	24,00 €
ELSÄBER HÄHNCHENBRUST „SUPREME“ MIT RAHMISOÛE	13,90 €
REHRAGOUT AUS HEIMISCHER JAGD	17,00 €
POCHIERTER LACHS AUF GEMÜSESTREIFEN MIT WEIßWEINSOÛE	15,50 €
KARTOFFEL KÄS KNÖDEL MIT VORARLBERGER SENNEREI KÄSE UND SAUTIERTEN ÄPFELN	9,80 €
KÄS'S SPÄTZLE MIT VORARLBERGER SENNEREI KÄSE UND SCHMELZZWIEBELN	9,80 €

BEILAGEN

APFEL ROTKRAUT	3,50 €
RAHMWIRSING	3,50 €
KAROTTEN-LAUCH-GEMÜSE	3,50 €
SPECKBOHNENBÜNDEL (2 Stück)	3,80 €
GESCHMORTE WURZELGEMÜSE	3,80 €
KARTOFFELPÜREE	3,50 €
KARTOFFELGRATIN	3,65 €
KARTOFFELKNÖDEL (2 Stück)	3,50 €
SERVIERTENKNÖDEL	3,50 €
TAGLIATELLE	3,00 €
SELBER GEMACHTE SPÄTZLE	3,60 €
BROT (BAGUETTE)	1,00 €

DESSERT

IM KLEINEN WECKGLÄSLE	pro Stück	2,70 €
Mousse au Chocolat mit Zwetschgenröster		
Panna Cotta mit Himbeertopping		
Tonka Creme Brulee		

NEBENLEISTUNGEN

GEDECK bestehend aus Teller, Messer und Gabel	1,50 €
Chefing Dish zum warm halten	3,00 € / Stk
Logistik ab 10,00 €	0,90 € / km

Aufgrund der aktuellen Corona Lage bieten wir keinen Service vor Ort an, sondern beschränken unser Angebot auf die Lieferung.

UNSERE HYGIENE EMPFEHLUNG IN CORONA ZEITEN:

Grundsätzlich bist Du als Veranstalter / Gastgeber für die Einhaltung der Abstands und Hygienerichtlinien auf Deiner Veranstaltung verantwortlich.

ALLERGEN KENNZEICHNUNG

Kannst Du oder Deine Gäste aufgrund einer Allergie, des Glaubens oder speziellen Ernährungsform etwas nicht essen, beraten wir Dich gern. Sprich uns bitte an, da alle unsere Speisen alle vierzehn Allergene enthalten können.