

Menüs

ab 20 Personen

Menü Bayern I

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit

Dunkelbier-Kümmeljus,

Kartoffelknödel mit Butterbrösel

Bayrisch Creme mit Fruchtmark, gesüßter Sahne und Minze

Menü Bayern 2

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Griebnockerl

¼ Bayrische Bauernente mit Entenjus

Kartoffelknödel mit Butterbrösel und hausgemachtem Apfelblaukraut

Eingemachte Waldbeeren mit

Bourbon-Vanille-Eis und Minze

Menü Bayern 3

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

Portion Schweinshaxe mit

Dunkelbier-Kümmeljus, Semmelknöderl

Marillenknödel mit Butterbrösel und Zwetschgenröster

Menü Bayern 4

Geschmolzene Brezensuppe mit Röstzwiebeln und Kräutern

Spanferkelrollbraten mit Dunkelbier-Kümmeljus

Speck-Krautsalat und gebräunten Brezen-Serviettenknödel

Apfelkücherl mit Zimtzucker und Bourbon-Vanilleeis

Menü

ab 20 Personen

Menü Österreich I

Saisonaler Gärtnersalat mit Speck-Krusteln
und Kürbiskernöldressing, serviert in der Brickteigschale

Rinder-Tafelspitz mit Krensauce, frischem Steirer Kren
Wurzelgemüse und Bouillonkartoffel

Marillenknödel mit Butterbrösel und Zwetschgenröster

Menü Österreich 2

Tafelspitzsülzerl mit Salatbouquet, Kürbiskernölmarinade
und eingelegten Schalotten

Seehaus Schreyegg Schnitzel
(Schnitzel vom Jung-Schweinerücken mit Senf-Krenfüllung)
Röstkartoffel und handgerührten Preiselbeeren

Marmoriertes Pralinenmousse mit eingemachten Beeren

Menü Österreich 3

Feldsalat mit Speck-Krusteln, gebratenen Austernpilzen
und Kürbiskernöldressing

Ausgelöstes Wiener Backhendl mit gebackener Petersilie
Rustikalem Kartoffel-Radiesersalat und handgerührten Preiselbeeren

Eingemachtes Apfelragout mit Pfefferminz-Sorbet

Menü Österreich 4

Tiroler Schinkenspecktartar mit Essiggemüse-Konfit
Steirer Kren und Kornspitz-Chips

Fangfrische Bachforelle im Ganzen vom Grill
mit Mandel-Tomaten-Butter
und Petersilienkartoffel

Topfenockerl mit Bourbon-Vanille-Espuma

Menü

ab 20 Personen

Menü Italien I

Tomaten-Büffel-Mozzarella-Türmchen
mit hausgemachtem Pesto im Rucolanest

Saltimbocca vom Jung-Schweinerücken
mit Linguine und Tomaten-Olivensauce

Mascarponecreme mit Espresso-Schaum und Früchtetartar

Menü Italien 2

Avocadocreme mit Garnelen und kandierter Kirschtomate

Gefüllte Poulardenbrust mit mediterranen Aromaten
Polentadukaten und Zitronenpfeffer-Sauce

Creme Caramel mit Fruchtkonfit und karamelierten Nüssen

Menü Italien 3

Kalbsrückenscheiben mit Thunfischcreme
mit Kapernäpfel und Balsmicoreduktion

Filet vom Loup de Mer
auf Basilikum-Risotto mit Safranschaum
und glacierten Kirschtomaten

Grand Marnier-Eisparfait
mit Vanille-Sabayone

Menüs Für Familien-/Firmenfeiern

(ab 20 Personen, Caterings ab 30 Personen)

Menü Ursprung I

Gruss aus der Küche

Feldsalat mit Austernpilzen, Krusteln
und steirischem Kürbiskernöl in der Brickteigschale

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Fritatten

Medaillon von der Lachsforelle mit Gemüsestroh
und Dillsahneschaum

Wiener Schnitzel vom Milchkalbrücken
in Butterschmalz gebraten
mit handgerührten Preiselbeeren und Bratkartoffel

Marillenknöderl mit Butterbrösel und Zwetschgenröster

Brot und Butter

Menü Ursprung 2

Gruss aus der Küche

Tiroler Schinkenspecktartar mit Gemüsekonfit
Kräutertascherl und Wachtelei

Zwiebelsuppe mit Parmesancroutons

Gebratenes Filet vom Bachsaibling mit
Veltliner-Sauce und Broccoli-Mousse

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel
Speckbohnen und Bratkartoffel

Topfenknöderl mit Butterbrösel
und marinierten Waldbeeren

Brot und Butter

Menü Ursprung 3

Gruss aus der Küche

Ziegenkäseparfait mit Birnen-Chutney
und Schinkenspeck-Chip

Petersilienschaumsuppe mit Austernpilz-Tempura

Medaillon vom Zander auf
Rote Beete-Kartoffelmousse
und Safranschaum

Glacierte Kalbshaxen-Tranchen mit Johannisbeerglace
Gebräunten Brezen-Serviettenknödel
und Karottenkonfit

Vanille-Creme-Brûlée mit eingelegten Herzkirschen

Brot und Butter

Menü Ursprung 4

Gruss aus der Küche

Flusskrebs-Parfait mit Steirer-Kren-Schaum
und Erdäpfel-Croutons

Schaumsuppe von Wald-und Wiesenkräutern
mit Preiselbeertascherl

Poschierter Waller mit Sellerie-Kartoffelstampf
und Paradeiser-Zwiebelgemüse

Ausgelöstes Lammhaxerl mit karamellisiertem Knoblauch
Rosmarinjus, Polentadukaten und feinem Ratatouille-Gemüse

Marmoriertes Pralinenmousse mit Apfel-Nuss-Kompott

Brot und Butter

Menü Mediterran I

Gruss aus der Küche

Büffelmozzarella im Parmaschinkenmantel vom Grill
auf Rucolanest und gebratener Honig-Melone

Petersilienwurzel-Schaumsuppe
mit gebratenen Austernpilzen und Sesam

Filet von der Dorade Royal
auf mediterranem Gemüse-Kartoffel-Gröstl
und Pestoschaum

Jungschweinefiletmedaillon
auf Tomatenrisotto
mit Schalotten-Balsamico-Jus

Mascarponecreme mit Moccasauce
und karamelisierter Ananas-Salat

Brot und Butter

Menü Mediterran 2

Gruss aus der Küche

Frisches Lachs-Forellentartare auf rote Beete-Carpaccio
mit Limonen-Creme-Frâiche und rosa Caviar

Cappuccino vom Sellerie mit Bresaola-Chips

Riesengarnelen mit Sepia-Tagliatelle
Babyspinat und Zitronen-Thymian-Hollandaise

Geschmortes Kalbsbackerl mit Perlgraupen-Gemüserisotto
und Fenchelragout

Grand-Marnier-Eisparfait mit Zartbitter-Schokoladensauce
und mariniertem Beerensalat

Brot und Butter

Menü Mediterran 3

Gruss aus der Küche

Gebratener Ziegenkäse auf Anti-Pasti-Salat
mit Parmaschinken-Chip

Klare Tomatenessenz mit Gin und Flusskrebse

Dorade Royal mit Limonen, kaltgepresstem Olivenöl
und lauwarmen mediterranen Gemüseragout mit Oliven, Artischocken
und sonnengetrockneten Tomaten

Stubenküken im Serrano-Mantel auf Paprika-Rosmarinrelish mit
Marsala-Jus und gebackenen Kartoffel-Pinien-Nockerl

Lasagne von Waldbeeren mit Nougatsauce
und Limoncello-Sorbet

Brot und Butter

Menü Mediterran 4

Gruss aus der Küche

Zucchini-Schafskäseparfait
mit Tomaten-Kresse-Vinaigrette

Parmesan-Samtsuppe mit gebackenem Basilikum

Rotbarsch auf Sepia-Risotto
Baby-Spinat und Safranschaum

Weideschaf-Filet mit Chiantiglaze
und Auberginen-Polenta-Türmchen im Speckmantel

Gebackene Feige mit Limonensorbet
und Schokoladen-Weichsel-Sauce

Brot und Butter

Menü International 1

Gruss aus der Küche

Tartar von hausgebeiztem Whisky-Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
und Limonen-Pinien-Relish

Getrüffelte Kartoffelsamtsuppe
mit Thymian-Tempura

Filet vom Wolfsbarsch mit Zitronen-Thymian-Hollandaise
und Kapern-Oliven-Concasser

Barbarieentenbrust mit Orangen-Cointreau-Glace
gebackenen Pinienbällchen und karamellisiertem Rotkraut

Pfefferminz-Eisparfait mit Espresso-Espuma
und mariniertem Erdbeer-Konfit

Brot und Butter

Menü International 2

Gruss aus der Küche

Schreyegg Meeresfrüchtesalat mit Artischocken, Limone und Dill

Tomatenkaltschale mit Chili
und Zitronengras-Garnelenspieß

Mit Frischäse und Lachs gefülltes Zandermedaillon
in der Zucchinikruste mit tomatisierter Sauce Hollandaise

Tranche von der Rinderlende mit Kartoffel-Speckörtchen
Chianti-Balsamicojus

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Grapefruitsorbet
und weisser Valrhona-Schokoladensauce

Brot und Butter

Menü International 3

Gruss aus der Küche

Radi-Radieserl-Salat mit sautierter St. Jacobsmuschel
und Himbeer-Marinade und Walnuss-Krokant

Rote-Beete-Schaumsüppchen
und Sellerie-Chips

Seeteufelmedaillon auf Limonen-Nudeln
mit Safran-Schaum und Pak Choi

Medaillon vom Rind in der Meaux-Senf-Haube
Kartoffel-Speckplätzchen und schwarzer Holunderglace

Waldbeerenparfait mit Pfefferminz-Espuma
und Zartbitter-Mandelmousse

Brot und Butter

Menü International 4

Gruss aus der Küche

Getrüffeltes Kalbslebermousse- Brioche-Türmchen
mit Portweinschnee
karamellisierten Apfelspalten und Trüffel

Hummerschaumsüppchen
mit Pot au Feu von Edelfischen und altem Armagnac

St. Jacobsmuschel auf Ssafrangnocchi mit Bourbon-Vanilleschaum

Kalbsfilet-Tournedo auf gebräuntem Polenta-Dukaten
glacierten Babykarotten und Barolo-Schalotten

Variation von der Schokolade

Brot und Butter