

## 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