

Andreas Hofer Menüs

Menü I

Kürbiscremesuppe mit Kernöl
€
Schweinefilettranchen mit Honig-Thymianjus,
Rahmkohlrabi und Kartoffelstrudel
€
Fruchtsalat
mit Zitronensorbet
29,00

Menü II

Rindsuppe
mit Kaiserschöberl
€
Filetspitzen in Cognacrahm,
Champignons, Brokkoli
und Serviettenknödel
€
Apfelstrudel mit Vanillesauce
30,00

Menü III

Grießnockerlsuppe mit Lauch
€
Gekochter Tafelspitz
mit Cremespinat, Röstkartoffeln
und Schnittlauchsauce
€
Flaumige Topfenknödel
mit Zwetschkenröster
32,00

Menü IV

Mozzarella mit Kirschtomaten und Rucola
€
Pochiertes Saiblingsfilet und Nockerl
mit Riesling-Kressesauce
und Gemüsetagiatelle
€
Schokoladenparfait
mit Bananen-Ananasragout
34,00

Menü V

Rindsuppe mit Eierstich
€
Gebratene Poulardenbrust
mit Rohschinken, Blattspinat
und Tomatenrisotto
€
Creme Caramel mit Weichseln
29,00

Menü VI

Zucchinicremesuppe
mit Thymiancroustons
€
Lachsmedaillon mit Limetten-Kapernbutter,
Ratatouille und Grießterrine
€
Joghurnockerl
mit Erdbeerragout
30,00

Menü VII

Bunter Blattsalat
mit Sprossen und Croustons
€
Gebratenes Zanderfilet
mit Tomaten-Pignolibutter,
Zucchini Gemüse und Sesamreis
€
Sorbetvariation
32,00

Menü VIII

Mediterrane Gemüseterrine
mit Rohschinken
€
Rindspillard mit Pfefferbutter,
Zuckerschoten und Rosmarinkartoffeln
€
Moccamousse
mit Beerenragout
34,00

Bei sämtlichen Menüs wird ein Zuschlag
von EUR 3,00 pro Person für das Gedeck berechnet

Imperiale Menüs

Menü I

Tafelspitzsülze mit Salatbouquet,
Schalottenvinaigrette und Kernöl

☺

Kräftige Rindsuppe
mit Royale

☺

Schweinefiletmedaillons mit Kräuterkruste
an Madeirasauce, Gemüsestäbchen
und feinen Nudeln

☺

Kaffeehalfgefrorenes
mit Erdbeerragout

40,00

Menü II

Mozzarella-Tomatenterrine
mit Zucchini, Parmesan und Vogerlsalat

☺

Fenchelcremesuppe
mit Fenchelperlen

☺

Lachsmedaillon mit Kapernbutter,
Artischocken-Lauchgemüse und Basmati Reis

☺

Zitronenmousse
mit karamellierter Feige

40,00

Menü III

Crevettencocktail
mit Melonenkugeln und Cognacmousseline

☺

Wachauer Steinfedersuppe
mit Zimtcroustons

☺

Roastbeef mit Sauce Bernaise,
grünem Spargel und Duchesse-Kartoffeln

☺

Kokos-Nougatparfait
mit flambierter Banane

40,00

Menü IV

Rindercarpaccio mit Pilzen,
Pinienkernen und Pesto

☺

Geflügelconsommé
mit gefüllter Crêpe

☺

Glacierter Kalbsrücken
mit Pfeffer-Cognacsauce,
Gartengemüse und Kartoffelgratin

☺

Flaumige Topfenknödel
mit Zwetschkenröster

44,00

Menü V

Parmaschinken
mit Rucola-Schafskäsemousse

☺

Kartoffelcremesuppe
mit Austernpilzen

☺

Rosa Lammrücken mit Senfkruste,
Zucchinischeiben und schwarzen Linsen

☺

Birnen-Joghurtterrine
mit Williams und Schokoladenparfait

44,00

Menü VI

Hausgebeizter Lachs
mit Keta Kaviar und Dillsenfauce

☺

Legierte Sherryrahmsuppe
mit Trauben und Maroni

☺

Rinderfilet „Wellington“ mit Rotweinsauce,
Gemüsebouquet und Schlosskartoffeln

☺

Weißes Schokoladen-Marillenmousse
mit Zabaione und Röster

44,00

Bei sämtlichen Menüs wird ein Zuschlag
von EUR 3,00 pro Person für das Gedeck berechnet

Imperiale Menüs

Menü VII

Hirschnuss mit Wachholder geräuchert,
Karamellbirne und Hagebuttensauce
€ 03
Steinpilzrahmsuppe mit Speckgrammeln
€ 03
Himbeersorbet mit Wodka
€ 03
Tranchen von der Barbarieentenbrust
mit Orangenfilets, Ingwerkraut & Grießterrine
€ 03
Mandelaufwurf mit Pistazien
und Cointreau-marinierten Beeren
49,00

Menü VIII

Geräucherte Entenbrust mit Quittensauce,
Sellerie-Kürbissalat und Wachtelei
€ 03
Ochsenchwanzconsommé mit Ravioli
€ 03
Pfirsichsorbet mit Prosecco
€ 03
Hirschfilet im Wirsingblatt mit Portweinsauce,
Rahmkohlrabi und Maroni-Kartoffelgebäck
€ 03
Birnen-Traubenstrudel
mit Zimtschaum und Walnussparfait
49,00

Menü IX

Variation vom norwegischen Fjordlachs
mit seinen klassischen Begleitungen
€ 03
Rehconsommé mit gefüllter Crêpe
€ 03
Mangosorbet mit Eiswein
€ 03
Perlhuhnbrust mit Scampi gefüllt,
Trüffeljus und Karamellfeigen an Spargelrisotto
€ 03
Geeiste Schokoladentorte
mit frischen Himbeeren
49,00

Menü X

Marinierte Steinpilze
mit gebratener Wachtelbrust und Ei
€ 03
Hummerrahmsuppe
mit Cognacsahne
€ 03
Riesencrevetten auf Zitronengras gebraten
mit Sprossengemüse und Glasnudeln
€ 03
Kokossorbet mit Grapefruitfilets
€ 03
Filetsteak vom Rind
mit zweierlei Portweinsaucen,
tourniertem Gemüse und Nusskartoffeln
€ 03
Pralinenmousse
mit Beerenstanzel und Minze
75,00

Menü XI

Perlhuhnpastete mit Apfel-Wirsingsalat,
Orangenfilets und Sauce Cumberland
€ 03
Selleriecremesuppe
mit schwarzem Trüffel
€ 03
Gebratene Jakobsmuscheln
mit Tomaten-Pignoliragout und Blattspinat
€ 03
Schokoladorsorbet mit Beerengranitée
€ 03
Kalbsfiletmedaillons mit Pilzhaube,
Sherryrahmsauce, Spargelspitzen
und Rucolatagliatelle
€ 03
Mango-Kokosmousse
mit exotischen Früchten
75,00

Bei sämtlichen Menüs wird ein Zuschlag
von EUR 3,00 pro Person für das Gedeck berechnet

Grand Menüs

Menü I

Wachtelgalantine
mit Selleriesalat und Calvadosauce

€ 03

Gratinierte Krebsrahmsuppe
mit Safrannockerl

€ 03

Steinpilzgnocchi
mit Prosciutto und Pecorino

€ 03

Steinbuttmedaillon
mit Orangen-Ingwersauce
und Spargelspitzen

€ 03

Vogelbeersorbet mit Ruster Ausbruch

€ 03

Rosa Rehrücken mit Morchelsauce,
tournierten Birnen, Feigen
und Williamskartoffeln

€ 03

Geschmolzener Ziegenkäse
mit Marillenkofit

€ 03

Moccaparfait
mit Eierlikörschaum

95,00

Menü II

Hummercocktail
mit Papaya, Avocado und Armagnac

€ 03

Consommé double
mit getrüffelten Grießknödeln

€ 03

Seeteufelmedaillons
mit Sesamhaube und Kurkuma

€ 03

Gebatene Gänseleber
mit Rhabarber-Erdbeersauce
und Topinamburpüree

€ 03

Champagnersorbet

€ 03

Soufflierte Perlhuhnbrust
mit Marsalagelee,
gebackenen Zucchini und Tomatenrisotto

€ 03

Pecorinosoufflé
mit Oliven

€ 03

Crêpe Suzette
mit Orangenfilets und Mandelei

95,00

Bei sämtlichen Menüs wird ein Zuschlag
von EUR 3,00 pro Person für das Gedeck berechnet