

## Hochzeitsmenü Vorschläge

### Vorspeisen:

- Ziegenkäse im Speckmantel - Blattsalaten –  
Granatapfelkernen 17,90  
Bouillon vom Tafelspitz -Grießnockerl Wurzelgemüse  
11,90  
Tomatentartar – Avocado – Büffelmozzarella 13,90  
Geräuchertes Forellenfilet- Sahnekren – Crostini 16,90  
Lachstatar – Mango- Geröstetes Bauernbrot 18,90

### Hauptspeisen :

- Rinderfilet – Kartoffelgratin – Grillgemüse -Trüffelbutter  
26,90  
Saibling- Zitronenrisotto-Schmortomaten 26,90  
Zwiebelrostbraten-Knödel-Schmorgemüse 22,90  
Saisonales Risotto- Grillgemüse (Vegetarisch)17,90  
Kräuter Roulade – Sojajoghurt- Wildkräutersalat  
(Vegan)16,90

### Dessert:

- Palatschinken – Bauer Eis – Waldbeeren 12,90  
Apfelkuchen - Vanilleeis – Sahne 9,80  
Kokos Mango Parfait-Obst der Saison (Vegan)9,80  
Beerentiramisu – Fruchtspiegel 9,80  
Kaiserschmarrn – Apfelmus – Zwetschkenröster 13,90



## Hochzeitsmenü Vorschläge Vegetarisch

### Vorspeisen:

Tomatentartar – Avocado – Büffelmozzarella  
Hausgemachte Arancini mit Tomaten-Avocado-Dip  
Hausgemachtes Tomatensüppchen mit Croûtons  
Asiatische Gemüsesuppe mit Pak Choi  
Parmesancremesuppe mit Sahnehäubchen & Croûtons

### Hauptspeisen:

Saisonales Risotto- Grillgemüse  
Kräuter Roulade – Sojajoghurt- Wildkräutersalat  
Vegan Falafel Bowl /Sushi Reis, Falafel, Karotten, Rotkraut, Gurken,  
Avocado, Sojabohnen, Spinat, Granatapfel, Cashewnüsse, vegane Creamy Mayo  
Hausgemachte Spinatknödel auf pikantem  
Tomatenragout  
Steinpilzravioli mit brauner Butter

### Dessert:

Palatschinken – Gelato – Waldbeeren  
Apfelkuchen - Vanilleeis – Sahne  
Kokos Mango Parfait-Obst der Saison (Vegan)  
Beerentiramisu – Fruchtspiegel  
Kaiserschmarrn – Apfelmus – Zwetschkenröster

