

# Festmenü & Aperitifvorschläge



Heißen Sie Ihre Gäste Willkommen und starten Sie mit einem Aperitif. Hierfür empfehlen wir Ihnen unsere Lobby oder Hotelbar.

Wir haben für Ihren ganz besonderen Anlass verschiedene Aperitif Angebote zusammengestellt:

**Prosecco oder heimischer Sekt**

0,1l €3,00

**Prosecco oder heimischer Sekt mit Holunder oder Orange**

0,1l €4,10

**Kaiser Premium Bier**

0,3l €2,70

**Campari Orange**

4cl €4,60

**Campari Soda**

4cl €4,10

**Martini (dry / bianco / rosso)**

5cl €4,00

**Frisch gepresster Orangensaft**

0,2l €3,20

**Aperol Spritz (Weißwein, Soda und Aperol)**

0,25l €3,60

**Glühwein im Freien (z.B. zur Weihnachtsfeier im Gastgarten)**

0,2l 2,60

\*\*\*\*\*

Menü 5 a: €35,00

**Carpaccio vom Jungbrind mit Parmesan und Rucola**

\*\*\*

**Klare Hühnerkraftsuppe mit Gemüse**

\*\*\*

**Bandnudeln in Kräuterrahm**

mit gebratenen Zanderwürfeln

\*\*\*

**Flugentenbrust**

mit Preiselbeer-Rotkraut und Kartoffelgebäck

\*\*\*

**Mousse von heller und dunkler Schokolade**

# Festmenü & Aperitifvorschläge



Menü 5 b | Das „Tirolerische“: €35,00  
**Tartare von der heimischen Gebirgsforelle und Lachs**  
mit Salatbouquet, Sahnekren und Toast

\*\*\*

**Klare Rinderkraftbrühe mit Speckknödel**

\*\*\*

**Erdäpfelplatt'ln**

mit Sauerkraut

\*\*\*

**Geschmorte Schulter vom Tiroler Grauvieh**

auf Rosmarinjus mit Ofengemüse

\*\*\*

**Apfelrad'ln**

mit Zimtucker

Menü 5 c | Das „Österreichische“: €38,00

**Hausgemachtes Sülzchen vom Tafelspitz**

mit Balsamico-Olivenölmarinade

\*\*\*

**Kräftige Rindsuppe mit Milzschnitten**

\*\*\*

**Gedämpfter Bachsaibling**

auf Gemüsestreifen, mit frischem Kren, Salzkartoffeln und Schnittlauchsoße

\*\*\*

**Gebackene Brust vom Maishuhn,**

auf Lauchcreme und Karottenperlen

\*\*\*

**Nougat-Topfenknödel**

auf Butterbrösel

Menü 5 d | Vegetarisch: €34,00

**Selleriesalat**

mit Walnüssen

\*\*\*

**Kürbissuppe mit gerösteten Kernen**

\*\*\*

**Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan**

\*\*\*

**Überbackener Polenta**

mit Gemüse und Tomatensauce

\*\*\*

**Topfenmousse mit frischen Früchten und Waldbeersöße**

Es gilt eine Mindestanzahl von 10 Personen.

1 Festmenü pro Veranstaltung kann gewählt werden.