



## MENUEVORSCHLÄGE

### Aperitif

„Hugo“ Holunderblütensaft / Limette / Minze / Prosecco .....	€ 6,90
Aperol Spritz .....	€ 6,90
Lillet wild Berry / Waldbeeren .....	€ 6,90
„Hugo“ alkoholfrei .....	€ 4,90
„San Bitter“ oder Gingerino alkoholfrei .....	€ 4,90

### Zum Empfang

#### Canapés

Nach Wunsch belegte Canapés ..... pro Stück € 2,60 - 3,50\*

#### Gemischtes Südtiroler Speckbrett

Speck, Kaminwurzeln, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren, Brotauswahl..... pro Person € 6,50\*

#### Italienische Antipasti

Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Salamis, Oliven, eingelegte Artischocken, Grissini, Brotauswahl ..... pro Person € 6,50\*

### Bayrisches Menue I

Tafelspitzsülze / Wasabi Schaum / Salatbouquet



Festtagssuppe mit Einlage

Grießnocken / Kalbsbrät-Nocken / Kräuterpfannkuchen/ Gemüsestreifen



Ofenfrische Kalbsbrust nach Omas Rezept / Steinpilz-Brot-Füllung / Gemüse

ODER

Zweierlei Filet von Saibling und Zander / Kartoffel-Spargel-Ragout / Riesling-Schaum



Bayrisch Creme mit Fruchtmark

Menuepreis pro Person...€ 45,00\*



### **Bayrisches Menue II**

Bayrisches Vorspeisenbrett: Obazda / Radieserl - Wurstsalat

Schwarzer & weißer Presssack / Brezen / Brotauswahl



Rinderkraftbrühe / Leberknödel / Gemüsestreifen



Spanferkel / Ayinger – Biersauce / Kartoffelknödel / Krautsalat

ODER

Kross gebratenes Filet vom Saibling / Blattspinat / Petersilien-Kartoffeln

Forellenkaviar / Riesling-Schaum



Apfelkücherl / Zimtzucker / Weinschaum / Vanilleeis

Menuepreis pro Person...€ 43,00\*

### **Italienisches Menue I**

#### **Antipasti misti:**

Büffel-Mozzarella / Tomate / Basilikum-Pesto

gegrilltes Gemüse / gehobelter Grana Padano / Vitello Tonnato / Rucola /

Rohschinken / Honigmelone / Salatbouquet



Kartoffel-Trüffel Ravioli gefüllt / KGrana Padano



Kalbs-Ossobuco geschmort / Polenta / Buttergemüse

ODER

Filet vom St. Pierre / Blattspinat / Kartoffelstroh / Rotweinsauce



Dessertteller Dolce Misto

Menuepreis pro Person...€ 50,00\*



### Italienisches Menue II

Vitello Tonnato / Sardellen / Kapern / Rucola



Tagliolini / Kirschtomaten / Pinienkerne / Mozzarellawürfeln



Tagliata von Entrecotes / gegrilltes Gemüse / gehobelter Parmesan / Rosmarinkartoffeln

ODER

Doradenfilet / gebratene Gamba / Gerstenrisotto / Luganaschaum



Panna cotta / Frutti di Bosco

Menuepreis pro Person... € 50,00\*

### Südtiroler Menue I

Waldpilztartar mit Büffel-Mozzarella / Südtiroler Speck / Salatbouquet



Pappardelle / Ochsenschwanzragout



Hirschmedaillon / Wacholdersauce / gebratene Waldpilze / kleiner Käseknödel

Preiselbeerapfel / Blaukraut

ODER

Filet von der Bachforelle / Weißweinschaum / Ragout von grünem Spargel / Butterkartoffeln



Südtiroler Apfelstrudel / Zabaione / Vanilleeis

Menuepreis pro Person... € 49,00



### **Südtiroler Menue II**

Frittatini mit hausgebeiztem Lachs / Wasabi-Schaum / Forellenkaviar / Kräuter-Kresse



Mit Steinpilzen gefüllte Schlutzkrapfen / Schnittlauchbutter / Grana Padano



Gefüllte Perlhuhnbrust / Kartoffel-Sellerie-Püree / Schmorgemüse / Madeira-Sauce

ODER

Lachsforellenfilet / Rote Beete-Schaum / gebratene Waldpilze / Blattspinat / Petersilienkartoffeln



Topfenknödel / Zimtbröseln / Beerenragout / Vanilleeis

Menuepreis pro Person...€ 48,00\*

### **Vegetarisches Menue**

Auberginentartar / Wachtelei



Kräutercremesuppe / Gorgonzolaschaum / Amarettini



Lasagne vom Ratatouille / Mozzarella überbacken

ODER

Pressknödel / grünes Spargelragout / Grana Padano



Nougatknödel / Beerenragout / Vanilleeis

Menuepreis pro Preis...€ 40,00\*



### Hochzeitsmenue I

Rose vom hausgebeiztem Lachs / Tartar vom Lachs / Forellen-Kaviar / frischer Meerrettich /  
Salatbouquet



Hochzeitssuppe  
Grießnocken / Kalbsbrät-Nocken / Kräuterpfannkuchen / Gemüsestreifen



Kartoffel-Trüffel-Ravioli / Grana Padano



Scheiben vom Entrecote / Kartoffel-Selleriepüree / gegrillte Gemüsestreifen / gebratene Waldpilze



Tiramisu / frische Früchte

Menuepreis pro Person...€ 55,00\*

### Hochzeitsmenue II

Wildkräutersalat / Bergblüten / gebratene Waldpilze / Ziegenkäse / Trüffelhonig



Kürbis-Kokossüppchen / Ingwer / Garnelenigel



St. Pierre-Filet / Wildreis / Hummerschaum



Aperol Spritz-Sorbet



Scheiben vom Kalbsrücken / Morchel-Rahm-Sauce / Spargelragout / Kartoffelstrudel



Marmoriertes Schokoladentörtchen / Erdbeer-Carpaccio

Menuerpreis pro Person...€ 69,00\*



### **Waldhaus Menue I**

Sushi / Lachs / Garnele



Cappuccino von Kartoffeln und Sellerie / gebratene Waldpilze



Filet vom Zander / Kokos-Chili-Kraut / Kartoffelstroh / Rieslingschaum



Himbeer-Chili-Sorbet



Roastbeef im Ganzen gebraten / Zwiebel-Senfkruste / Rotweinjus / Prinzessbohnen / Kartoffelgratin



Schokotörtchen / Früchte-Spiegel / frische Waldbeeren

Menuepreis pro Person...€ 65,00

### **Waldhaus Menue II**

Gambas / Tempurateig / exotisches Gemüse



Fenchelsuppe / geräucherter Lachs / Safran



Pappardelle / Hirschragout / gehobelter Grana Padano



Sorbet / Mango / rosa Pfeffer



Rinderfilet / Steinpilz-Brotkruste / Kartoffel-Selleriepüree / Gemüse



Dessertvariation Deininger Weiher

Menuepreis pro Person...€ 79,00\*



Individuelle Menu, ganz nach Ihrem Geschmack, stellen wir gern für Sie zusammen.

Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.

**\*Preise können sich eventuell verändern sowie Beilagen saisonal angepasst werden**

Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an.

Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.

Menükarten im DIN A5 Format, festes Papier, in Farbe, stehend und gefalzt, pro Stück.....€ 3,00

**Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer  
Freiwillige Trinkgelder für Küche und Service nicht inbegriffen**

**Markus Tschurtschenthaler**

Markus Tschurtschenthaler e. K.

**Waldhaus Deininger Weiher**

Website: [www.waldhaus-weiher.de](http://www.waldhaus-weiher.de)

E-Mail: [info@waldhaus-weiher.de](mailto:info@waldhaus-weiher.de)

**Kontakt**

Telefon: +49 (0) 8170 / 99 87 00