



# 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, Kaminwurzen, 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/ Gemüestreifen



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 / Gemüestreifen



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

Walpilztartar mit Büffel-Mozzarella / Südtiroler Speck / Salatbouquet



Pappardelle / Ochsenschwanzragout



Hirschmedaillon/ Wacholdersauce / gebratene Waldpilze / kleiner Käseknoedel

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  
Grießnicken / Kalbsbrät-Nicken / 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 Menü, 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