



MENUEVORSCHLÄGE

Aperitif

<Hugo> Holunderblütensaft / Limette / Minze / Prosecco.....	€ 7,50
Aperol Spritz	€ 7,50
<Bellini> Weißes Pfirsichpüree / Prosecco	€ 7,50
Marillen- oder Mangopüree / Prosecco.....	€ 7,50
Alkoholfreier <Hugo>	€ 5,30
Alkoholfreier Mix <San Bitter> oder <Gingerino>	€ 5,30
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	€ 5,30

Zum Empfang

Canapés

Nach Wunsch belegte Canapés pro Stück € 3,30 - 4,10

Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

Speck, Kaminwürzen, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren, Brotauswahl..pro Person € 7,50

Italienische Antipasti

Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Salamis, Oliven,

eingelegte Artischocken, Grissini, Brotauswahl.....pro Person € 7,50



MENUE „ERSCHWINGLICHER GENUSS“

Gebratener Ziegenkäse / Trüffelhonig / Salatbouquet

ODER

Kartoffelcremesuppe mit Croutons

Schweinefilet / Parmesankruste
Grillgemüse / Kartoffelgratin

ODER

Trio von Südtiroler Nocken
geschmolzene Butter / Grana Padano

Bayrisch Creme / Beerenragout

Menuepreis pro Person...€ 39,00

Unser gutbürgerliches Menue „Erschwinglicher Genuß“ bietet eine köstliche Auswahl an Gerichten zu unschlagbaren Preisen. Genießen Sie also erstklassige Speisen in angenehmer Atmosphäre bei uns im schönen Restaurant, ohne Ihr Budget zu strapazieren. Entdecken Sie die preiswerten Gaumenfreuden, welche Geldbeutel und Geschmack gleichmäßig erfreuen.

Bei diesem Menue können Sie eine einheitliche Vorspeise wählen. Die Hauptgerichte können Ihre Gäste am Tisch aussuchen. Eventuelle Änderungen bewirken eine Preisänderung.



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 Lachsforelle und Zander
Butterkartoffel / Blattspinat / Riesling-Schaum



Bayrisch Creme mit Fruchtmark

Menuepreis pro Person...€ 50,00



Bayrisches Menue II

Feine ausgesuchtes Bayrisches Vorspeisenbrett mit Käseauswahl
heimatlichen Wurstspezialitäten / Brezen und Brot



Nach traditionellem Rezept liebevoll gekochte Rinderkraftbrühe
Leberknödel / Gemüsestreifen



Spanferkelschäufele
Ayinger-Biersauce / Kartoffelknödel / Krautsalat

ODER

Filet vom Saibling aus der Butterpfanne
Blattspinat / Petersilien-Kartoffeln / Forellenkaviar / Riesling-Schaum



Apfelstrudel / Beerenragout / Vanilleeis

Menuepreis pro Person...€ 50,00



Italienisches Menue I

Auf getrennten Platten am Tisch eingestellte Vorspeise – Antipasti misti:

Mozzarella / Tomate / Basilikum-Pesto
Italienisches gegrilltes Gemüse / gehobelter Grana Padano
Vitello Tonnato
Ruccola / Rohschinken / Honigmelone
Salatbouquet



Kartoffel-Trüffel Ravioli
Grana Padano



Ossobucco vom Kalb
Polenta / Buttergemüse

ODER

Filet vom St. Pierre (Sankt Petersfisch) / Garnelenfüllung
Blattspinat / Kartoffelstroh / Rotweinsauce



Dessertteller Dolce Misto
Eine Rundreise aus der italienischen Dessertküche

Menuepreis pro Person...€ 58,00



Italienisches Menue II

Vitello Tonnato / Sardellen / Kapern / Rucola



Tagliolini / Kirschtomaten
Basilikum / Mozzarellawürfeln



Tagliata von Roastbeef
gegrilltes Gemüse / gehobelter Parmesan / Rosmarinkartoffeln

ODER

DUO

Doradenfilet / gebratene Gamba
Gerstenrisotto / Luganaschaum



Panna cotta / Frutti di Bosco

Menuepreis pro Person...€ 55,00



Südtiroler Menue I

Waldpilztartar mit Büffel-Mozzarella
Südtiroler Speck
Salatbouquet



Kartoffelgnocchi / Ragout von Ochsenbacken



Hirschmedaillon/ Wacholdersauce
gebratene Waldpilze / kleiner Käseknödel
Preiselbeerapfel / Blaukraut

ODER

Lachsfilet / Weißweinschaum
Grüner Spargel-Ragout / Butterkartoffeln



Südtiroler Apfelstrudel
Zabaione / Vanilleeis

Menuepreis pro Person...€ 55,00



Südtiroler Menue II

Frittatine 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...€ 55,00



Vegetarisches Menue

Auberginentartar / Wachtelei



Getrüffelte Kartoffelcreme / Croutons



Lasagne vom Gemüse-Ratatouille
mit Mozzarella überbacken

ODER

Pressknödel / grüner Spargel-Ragout
Grana Padano



Nougatknödel / Beerenragout
Vanilleeis

Menuepreis pro Preis...€ 49,00*



Feierliches 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 Roastbeef / Kartoffel-Selleriepüree
gegrillte Gemüsestreifen / gebratene Waldpilze



Tiramisu / frische Früchte

Menuepreis pro Person...€ 60,00



Festliches Hochzeitsmenue II

Baby Leaf-Salat / Bergblüten / gebratene Waldpilze
Ziegenkäse / Trüffelhonig



Kürbis-Kokossüppchen / Ingwer
Garnelenigel



Dorade & Gamba / Cous-Cous mit Gemüse / Hummerschaum



Aperol Spritz-Sorbet



Scheiben vom Kalbsrücken / Trüffel-Sauce
Spargelragout / Kartoffelstrudel



Marmoriertes Schokoladentörtchen
Erdbeeren

Menuerpreis pro Person...€ 75,00



Waldhaus Menue I

Carpaccio vom Oktopus / Forellenkaviar



Cappuccino aus Kartoffel und Sellerie
gebratene Waldpilze



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



Himbeer-Chili-Sorbet



Roastbeef im Ganzen gebraten
Rotweinjus / Prinzessbohnen / Kartoffelgratin



Schokotörtchen / Früchte-Spiegel / frische Waldbeeren

Menuepreis pro Person...€ 72,00



Waldhaus Menue II

Gambas / Tempurateig
exotisches Gemüse



Fenchelsuppe / Safran
geräucherter Lachs



Fusseloni / Rehragout
gehobelter Grana Padano



Sorbet / Mango / rosa Pfeffer



Rinderfilet / Rotweinjus
Kartoffel-Selleriepüree / Romanesco



Dessertvariation Deininger Weiher

Menuepreis pro Person...€ 85,00*



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

Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein unvergessliches Ereignis 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

E-Mail: info@waldhaus-weiher.de

Kontakt

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