



# MENUEVORSCHLÄGE FAMILIENFEIERN

## 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

## NACH WAHL GANG I

Salatkomposition / Grillgemüse / Birnenspalten  
Croutons / gehobelter Parmesan

ODER

### GEMISCHTER VORSPEISETELLER

Rose vom hausgebeiztem Lachs  
Gegrilltes Gemüse / gehobelter Parmesan  
Vitello Tonnato  
Ziegenkäse / Trüffelhonig  
Salatbouquet

ODER

Burratina / Tomate / Basilikum- Pesto  
Waldpilztartar / Südtiroler Speck / gehobelter Grana Padano

ODER

Avocado / Pilze / Bulgur / Kirschtomate(Vegan)  
mit Spargel nach Saison



## GANG II

Festtagssuppe mit Köstlichkeiten:  
Grießnocken / Kalbsbrät-Nocken  
Kräuterpfannkuchen / Gemüsestreifen

ODER

Gazpacho / Sauerrahm / Vinschgerl-Chips

ODER

Kräutercreme / Croutons  
(In der Saison Spargelcreme)

## GANG III

Streifen vom Rib-Eye Steak / Grillgemüse  
Rotweinjus / gehobelter Parmesan / Kartoffelgratin

ODER

Schweinefilet / Parmesankruste  
Waldpilze / Gemüse (Nach Saison Spargelragout) / Kartoffelgratin

ODER

Rosa Tafelspitz / Meerrettich / Rahmsauce  
Waldpilze / Gemüse / Butterspätzle

ODER

Rehrücken vom heimischen Reh / Wacholdersauce  
Waldpilze / Speckknödel (Aufpreis € 8,00 pro Menue)

ODER

Surf & Turf  
Perlhuhn und Garnele  
grüner Spargel oder Blattspinat / Kartoffelgratin



ODER

Zweierlei Fischfilet:  
Lachsforelle & Zander / Riesling-Schaum  
Blattspinat / (Nach Saison Spargelragout) / Butterkartoffeln

ODER

Kartoffelgnocchi / Mozzarella-Füllung  
Tomatensauce / Basilikum / Grana Padano

ODER

Trilogie von Südtiroler Nocken & Schlutzkrapfen  
Schnittlauchbutter / Grana Padano

ODER

Lauchknödel / Ziegenkäse  
Lauch-Tomaten-Butter (Nach Saison mit Spargel) / Grana Padano

#### **GANG IV**

Bayrisch Creme / Waldbeeren

ODER

Schokoladentörtchen / Waldbeerenragout / Walnusseis

ODER

Marillenknödel / Marillen-Kompott / Pistazieneis

ODER

Gemischter Dessertteller „Rundreise aus der süßen Küche“:  
Marillenknödel / Bayrisch Creme-Fruchtmark / Beerenragout / Vanilleeis



Und so stellen Sie Ihr individuelles Wunschmenue zusammen:

Sie können sich zum Hauptgang

1 Fischgericht + 1 vegetarisches Gericht + 1 Fleischgericht

dazu 1 Vorspeise

wahlweise 1 Zwischengericht

und 1 Dessert aussuchen.

Der 4 Gang Menuepreis pro Person... € 55,00

Der 3 Gang Menuepreis mit Vorspeise pro Person... € 49,00

Der 3 Gang Menuepreis mit Suppe pro Person... € 45,00

Individuelle Menues, 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.

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: 08170-99 87 00