

Menüvorschläge Herbst 2014

Liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr dass sie unser Haus für ihr persönliches Fest ausgesucht haben.

Im Anhang haben wir einige Ideen zusammengestellt, welches für sie ein kulinarischer Leitfaden sein soll.

Gerne haben Sie die Möglichkeit die einzelnen Gänge untereinander auszutauschen, wegzulassen oder aber auch zu ergänzen. Sollte unser Angebot Ihren Vorstellungen nicht genügen, so werden wir sie gerne individuell beraten.

Bitte beachten sie bei der Menüauswahl, dass nur ein Menü ausgewählt werden sollte und die genaue Personenanzahl mindestens zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben wird.

Gerne sind wir Ihnen bei der Erstellung der Menükarte behilflich.

Musikgruppen, Torten, Blumenschmuck usw. vermitteln wir gerne auf Wunsch.

„Apero im Garten“

Gerne verwöhnen wir Sie auf unserer herbstlich dekorierten Gartenterrasse bei offenem Buchenholzfeuer mit Glühwein, Glühmost und alkoholfreiem Punsch
Preis pro Person Euro 4,50

Gerne servieren wir auf Wunsch auch eine hausgemachte Kürbis – Quiche (Vegetarisch sowie mit Speck)
Preis pro Person Euro 4,00

Apero Pauschal (Glühwein und Quiche)
Euro 7,50

**Diese Variante ist leider nur bei gutem Wetter (kein Regen) möglich.
Gerne können wir dieses am Vortag gemeinsam entscheiden ob es so stattfinden kann.**

Wirtshaus am See, Seepromenade 2, 6900 Bregenz, +43 5574 42210

info@wirtshausamsee.at www.wirtshausamsee.at

Herbstmenu 2014

HM 1 - 2014

Knackiger Blattsalat

mit Walnüssen, frischen Waldpilzen und Preiselbeeren
mariniert mit einer Aceto- Balsmicodressing

Schaumsüppchen vom Lauteracher Birnenmost

mit Streifen vom Mostbröckle und Schwarzbrotwürfel

Rostbraten vom heimischen Rind

mit hausgemachten Röstzwiebeln
Bratkartoffeln und Speckbohnen

Lauwarmer Topfenknödel

in Zimtbrösel gewendet
auf hausgemachtem Zwetschkenragout

Menü 4 Gänge € 35,10

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 28,60

HM 2 – 2014

Carpaccio vom Rindsfilet

fein mariniert, frischen Parmesanflocken
und Toast und Butter

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Grießnockerl, Milzschnitten und Gemüsestreifen

Schweinerückensteak in der Käse- Kräuterkruste

an einer Rotweinsauce
serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüse der Saison

Hausgemachtes Schmankerlparfait (Mohn, Walnuss..)

im Hippenblatt auf Apfel- Birnenconfit fein garniert

Menü 4 Gänge € 39,40

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 28,20

Wirtshaus am See, Seepromenade 2, 6900 Bregenz, +43 5574 42210

info@wirtshausamsee.at www.wirtshausamsee.at

HM 3 - 2014

Carpaccio vom gekochten Tafelspitz
mit Gemüse- Pilzvinaigrette und Feldsalat

Kürbis- Ingwerschaumsüppchen
mit Sahnehäubchen und Kernölperlen

Geschnetzeltes vom „Krumbacher“ Reh
mit frischen Pilzen, Maroni, Spinatspätzle und Rotkraut

Hausgemachte Apfelküchle
mit geeister Vanillesauce und Zimteis

Menü 4 Gänge € 38,50
Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 28,80

HM 4 -2014

Salat „Surf & Turf“
Knackige Blattsalate mariniert mit einem Kräuterdressing
gebratenen Streifen vom Rindsfilet
und Scampi in Knoblauchbutter

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit gebackenen Grießknödeln und Gemüsestreifen

Geschmorte Kalbsroulade im eigenen Saft
serviert mit Rotkraut und Kartoffel - Selleriepüree

Weisses, Braunes und Lebkuchenmousse
mit frischen Früchten

Menü 4 Gänge € 40,90
Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 28,90

HM 5 - 2014

Tartar vom heimischen Bio Rind
im Blattsalatkranz
mit Toast und Butter

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis
mit Sahnehäubchen und Kernölperlen

Zanderfilet im Vorarlberger Riebelgrießmantel
auf einem Blattspinatsockel
serviert mit Dill- Kartoffeln und Gemüse der Saison

Gebackene Feige
auf Portweinschaum
serviert mit hausgemachtem Lebkuchenparfait

Menü 4 Gänge € 43,90

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 31,90

HM 6 - 2014

„Duett vom Edellachs“
Hausgebeizter Lachs serviert mit einer Honig- Dillsauce
und Röschen vom geräucherten Premium Lachs
im Salatnest serviert mit Toast und Butter

Wild - Consomme
mit Rehnockerl und Steinpilzravioli

Medaillons vom Rinds- und Schweinsfilet
an einer Rahmsauce
serviert mit feinen Nudeln und Gemüse der Saison

Maronimousse
fein garniert mit frischen Früchten

Menü 4 Gänge € 42,60

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 32,20