

# Menüs für Gruppen 2011

## Sehr geehrte Gäste.

Vorab möchten wir uns bei Ihnen recht herzlich bedanken dass Sie unser Haus für ihre Feier ausgewählt haben.

Anbei haben wir 10 Menüvorschläge vorbereitet die Ihnen die Auswahl ein wenig erleichtern sollen. Gerne können sie die verschiedenen Menüs untereinander verschieben und so Ihr ganz persönliches Menü kreieren.

Bei den einzelnen Zutaten dieser Menüs haben wir ein ganz besonderes Augenmerk auf regionale Herkunft und Qualität gelegt. Fast alle Produkte werden von uns gezielt von heimischen Bauern und Sennereien eingekauft.

Durch die Leistung und das Zusammenspiel von bäuerlichen Familien, verarbeitenden Betrieben und der Gastronomie wird eine Kulturlandschaft zur kulinarischen Heimat von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, die mit der Regionalen Ess- und Trinkkultur zu authentischen Genuss- Erlebnissen verschmelzen. Jene Kostbarkeit, welche eine Genuss Region am stärksten charakterisiert, verleiht ihr den Namen.

Aus vollster Überzeugung bevorzugen deshalb auch wir regionale Spezialitäten und sind Partnerbetriebe von den Genussregionen Österreich, AMA – Gütesiegel und BÖG Beste Österreichische Gastlichkeit.

## Anbei einige unserer regionalen Lieferanten:

**Sennerei Doren** (Frischkäse, Dorfkäse und Bergkäse) Genussregion Bregenzerwald

**Landwirt Otto Nöckl** (Kalbfleisch) Genussregion Ländlekalb

**Metzgerei Tone Fetz** (Kalbfleisch, Rindfleisch, Wurstwaren) Genussregion Ländlekalb & AMA

**Edelbrände Alber Büchele Michelehof** (Apfelbrände) Genussregion Apfel

**Andere Edelbrände aus der Region** z.B. Johan Zauser, Kurt Fink, Franz Bertl

**Jäger aus dem Bregenzerwald**, Cornelia Scheffknecht (Reh und Hirsch)

**Heimischer Landwirt Gebhard Sutter** Langen (Eier aus Bodenhaltung)

**Österreichische Erdäpfel, Gemüse & Obst** der Saison Anlieferung durch Fruchtexpress Frastanz, Erst Hämmerle Lustenau

**Rindfleisch** angeliefert durch Bio Vorarlberg und Landwirt Franz Bertel Bildstein

**Güfel Forellenzucht** Meiningen und **Fischer vom Bodensee** (Süßwasserfische)

**Kürbiskernöl und Kren** aus der Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

(g.g.A. = Geschützte geographische Angabe)

**Dolce Vita Hohenems** (Speiseeis) Tägliche Anlieferung

**Bodenseespargel** aus Möcking



AMA-Lizenznummer 100 846



## Menü 1

### **„Festtagssuppe“**

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Grießnockerl,  
Leberknödel, Fritatten, Rauten vom Tafelspitz und Gemüsestreifen

\*\*\*

### **Gekochter Tafelspitz**

an einer Schnittlauchsauc  
serviert mit Bratkartoffeln, Blattspinat und frischem Kren

\*\*\*

### **Vanilleeispalatschinken**

mit warmer Schokoladensauce  
und frischen Früchten garniert

€ 28,30

## Menü 2

### **Orangen- Lauchrahmsuppe**

mit Sahnehäubchen

\*\*\*

### **Zwiebelrostbraten**

an einer Natursauce  
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

\*\*\*

### **Topfschaumnockerl**

an einem Früchtespiegel  
fein garniert

€ 28,10

## Menü 3

### **Schaumsüppchen von der Bachkresse**

\*\*\*

### **Rindsbraten „Burgunder Art“**

serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse der Saison

\*\*\*

**Kaiserschmarren**  
mit frischem Apfelmus

€ 26,40

## Menü 4

**Kraftbrühe vom Tafelspitz**  
mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

\*\*\*

**Fangfrisches Bodenseefelchenfilet**  
in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern  
Salzkartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

**Erdbeertraum**  
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis, Erdbeereis und Sahne

€ 28,10

## Menü 5

**Bunter Salatteller**  
mit Frenchdressing

\*\*\*

**Putenbrust im Ganzen gebraten**  
an einer feinen Madeirasauce  
mit Gemüseris und Broccoli an Mandelbutter

\*\*\*

**Hausgemachter Zwetschkenstrudel**  
mit Vanilleeis und Sahne

€ 24,90

## Menü 6

**Gebratene Scampi in Knoblauchbutter**  
auf knackigen Blattsalaten  
mariniert mit Aceto- Balsamicodressing

\*\*\*

**Consomme mit Sherry verfeinert**  
frischen Pilzen und Chesterstangen

\*\*\*

**Steak vom heimischen Mastochsen**  
in der Kräuterkruste  
an eine Rotweinsauce  
mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

\*\*\*

**Raffaello – Parfait**  
auf einem Maracujaspiegel  
fein garniert

ohne Vorspeise        € 34,40  
mit Vorspeise        € 44,30

## Menü 7

**Kraftbrühe vom Tafelspitz**  
mit Leberspätzle und Gemüsestreifen

\*\*\*

**Gegrillte Gustostücke**  
(Rind, Schwein und Edelpute)  
mit Pommes Frites, Zwiebelragout und Kräuterbutter

\*\*\*

**Früchtetraum**  
Frische Früchte mit Fruchteis und Sahne

€ 23,20

## Menü 8

### **Carpaccio vom Rindsfilet**

mariniert mit Basilikumpesto  
frischem Parmesan, Toast und Butter

\*\*\*

### **Kraftbrühe vom Tafelspitz**

mit Bachkressenockerl und Gemüsestreifen

\*\*\*

### **Zanderfilet im Vorarlberger Maisgrießmantel**

auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison

\*\*\*

### **Marmoriertes Mousse au choclote**

an einem Sauerrahmspiegel  
mit Früchten garniert

ohne Vorspeise € 33,40

mit Vorspeise € 42,90

## Menü 9

### **Gebackener Camembert**

mit Salatgarnitur  
und hausgemachten Preiselbeeren

\*\*\*

### **Klare Gemüsesuppe**

mit hausgemachten Fritatten und Gemüsestreifen

\*\*\*

### **Topfen- Dinkelnockerl**

auf einem Blattspinatsockel, Schnittlauchsauce  
Gemüse der Saison und frischem Parmesan

\*\*\*

### **Gebackene Apfelküchle**

an einer Vanillesauce  
serviert mit Zimteis

ohne Vorspeise € 24,90

mit Vorspeise € 33,80

## Menü 10

### **Tomatencremesuppe**

mit Sahnehäubchen und Weißbrotwürfel

\*\*\*

### **Geschnetzeltes vom heimischen Rind**

mit frischen Waldpilzen,  
feinen Nüdele und Gemüse der Saison

\*\*\*

### **Beerenragout**

mit Zitronensorbet

€ 22,40

## Menü 11

### **Kraftbrühe vom Tafelspitz**

mit Kalbsbrätlnödel und Gemüsestreifen

\*\*\*

### **Gebrautes Hühnerbrüstchen**

an einer Rahmsauce  
serviert mit Kräuterreis und Marktgemüse

\*\*\*

### **Mohr im Hemd**

mit Vanilleeis und Sahne  
fein garniert

€ 19,90

## Menü 12

### **Überraschungsmenü**

**Regionale Schmankerl** unseres Küchenchefs je nach saisonalen Angeboten kreiert

3. Gang € 31,80  
4. Gang € 39,90  
5. Gang € 47,90