G'SCHEID FEIERN
Hof Nr. 6
GenussWerkstatt
TONI METZLER

Menü-Vorschläge

... mmhm

Auf den folgenden Seiten finden Sie Speisenvorschläge von unserem Haus-Caterer Toni Metzler für Ihr Festmenü. Die Vorschläge sollen für Sie zur Orientierung unseres Angebotes stehen. Alle Gerichte müssen mit unseren Köchen auf das saisonale Marktangebot abgestimmt werden. Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menüs sehr gerne zur Verfügung. Falls Sie einen speziellen Wunsch haben, der nicht auf unserer Auflistung zu finden ist, sprechen Sie uns einfach an. Auch den Preis des Menüs werden wir je nach Zusammenstellung ermitteln, viele der Gerichte sind aber bereits im Paketpreis enthalten.

Ein Upgrade des Menüs durch einen zusätzlichen Gang, einer späten Brotzeit oder sonstigen Wünschen ist selbstverständlich auch möglich. Ein einheitliches Menü ist festlich und garantiert den bestmöglichen Ablauf. Da uns auch die „kleinen Gäste" sehr wichtig sind, bitten wir Sie auch hier im Vorfeld ein einheitliches Kindermenü festzulegen. Gerichte für Vegetarier, Veganer und Allergiker bitten wir mit unserem Koch direkt abzusprechen. Die genaue Menüabsprache sollte ca. 5 Wochen vor der Veranstaltung stattfinden. Zu diesem Termin würden wir dann gerne auch die Weine mit Ihnen festlegen.

Die bindende Personenzahl muss **4** Tage vor Veranstaltung
per Mail festgelegt und mitgeteilt werden.

Viel Spaß beim Durchlesen, wir hoffen Sie haben Appetit.

Wir freuen uns, mit Ihnen bei einem Glas Wein Ihr Menü zu besprechen.

Herzlichst
Ihr Team vom Hof Nr. 6





Davor

In unserem Paket sind zum Aperitif Häppchen, Grissini, Tarallini und Oliven enthalten.

Gerne kann dies mit einem Upgrade noch beliebig ergänzt werden.

Gourmetlöffel

Roastbeef -Röllchen mit Waldorfsalat und caramelisierten Walnüssen

Honigmelonenkugel auf Parmaschinken

Matjestatar in Apfel- Zwiebelmarinade und Kartoffelrösti

Garnelenpraline auf Mango-Chutney

Räucherlachstatar mit Crème fraîche

Lachsröllchen mit Senf- Dillsoße

Stück 2,50 €

Kleine Genüsschen

Kräuterquark mit Gemüsesticks

Kirschtomaten mit Mozarella und Basilikum

Gemüsepflanzerl auf Kräutertopfen

Farfalle Salat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

Zwiebelkuchen mit Crème fraîche

Vegetarische Gemüsequiche mit Sauerrahm

Rote Beete Herz mit Rucola Zitronenmariande und Ziegenkäse

Blätterteigtaschen mit Spinat gefüllt

Krabbencocktail mit Cocktailsoße

Kalbspflanzerl auf Kartoffelsalat

Stück 2,50 €

Brez'n

Herzerl-Brezn auf dem dekorierten Breznständer

Stück 1,55 €

Schinken Schlegel

italienischer Schinken - Parma Art - vor den Kunden dünn aufgeschnitten mit Grissini und Brotkorb

Pauschal 120,00 €

Menü-Vorschläge

Holzkisterl

mit gemischten Häppchen

Pauschal 28,00 €

Große Etagere

mit gemischten Häppchen

Pauschal 48,00 €

Menü-Vorschläge

Suppen

Festtagssuppe / Hochzeitssuppe

Pfannkuchensuppe

Bratspätzlesuppe

Kaspressknödelsuppe mit feinen Gemüsestreifen

klare Tomatenessenz mit Topfen-Basilikum-Nockerl

Lauchcremesuppe mit Schinkenschöberl

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen

aufgeschäumte Karottensuppe mit Ingwer und Shrimps

Gemüsecremsuppe mit Curryschaum und Rote Beete Stroh

Schwammerlcremesuppe

Waldpilzessenz mit Brätnockerl

Kräuter-Kohlrabi-Cremesuppe mit Speckwürfel

Lachscremesuppe mit Dillschaum

Bärlauchsuppe mit lila Kartoffelchips

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kernöl

Kastaniencremesuppe mit Preiselbeer Fleuron

Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne

Spargelcremesuppe

geeiste Gurkensuppe mit feuriger Garnele

Gazpacho mit Knoblauchcrostini



Vorspeisen

Feldsalat mit Speck und Brotkrusterl

Wildkräutersalat mit Scampi- Gemüsegröstl

Blattsalat mit gebratenen Schwammerln, Kirschtomaten und gerösteten Schwarzbrotcrostini

Blattsalat mit gebackenem Ziegenkäse im Strudelblatt und Honig

Blätterteigtasche mit Gemüsefüllung, Blattsalat und Kräuterquark mit Minze

Rote Beete Carpaccio mit Fetakäse, Rucola, Walnüssen und Honigdressing

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum

Vorspeisenteller vom Fisch mit Matjes-Lachstatar, Krabbencocktail und Räucherlachs

Zucchinirösti mit hausgebeiztem Lachs und Senf- Dillsoße

Tatar vom Räucherlachs mit Scampi auf Salatbukett

Vitello Tonnato

Honigmelone mit italienischem Rohschinken

Blattsalat und Apfel-Selleriesalat mit heißgeräucherter Entenbrust aus dem Smoker

Antipastiteller – verschiedene italienische Vorspeisen



Zwischengänge

Himbeersorbet mit Spumante Rose aufgegossen

Birnensorbet mit Prosecco aufgegossen

Hollunderblütensorbet mit Minze und Prosecco

Upgrade Pauschale pro Person 3,50 €

Schwammerlrisotto mit Rucola, Kirschtomate und gehobeltem Parmesan

getrüffeltes Nudelgangerl aus dem Parmesanlaib

Linguine in Hummersahnesoße mit gebratenen Shrimps

Tagliatelle in Basilikumsahne mit gegrillten Lachsstreifen

Upgrade Pauschale pro Person 4.- €

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten, mit Rucola-Risotto und abgeschmolzenen Tomaten

Zanderfilet in frischen Kräutern gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat

Gegrilltes Lachssteak & Scampi auf Hummerschaum mit Gemüse

Gedünstetes Lachssteak auf Mangoldgemüse mit Kerbelschaum und kleinen Kartoffeln

Upgrade Pauschale pro Person 12.-€

Menü-Vorschläge

Hauptgerichte

Ente & Spanferkel mit kleinen Kartoffel- & Semmelknödeln und Blaukraut

Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Gegrilltes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut

Rinderschmorbraten mit Semmelknödel, Spätzle, Mandelbroccoli

Rinderfilet im ganzen gebraten mit Pfeffersoße, Kartoffelgratin und Gemüse

Filetteller – Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbslende mit Kräuterbutter, Schwammerl in Rahm, Kartoffeltalern und Gemüse

Rinderlende im Ganzen gebraten mit Rotwein-Charlottensoße, Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Streifen von der Rinderlende in Pfefferrahmsoße mit Kartoffelrösti und Gemüse

Duett von Rinderfilet und rosa gebratenem Kalbstafelspitz, mit Kartoffel-Sellerie-Schnee, gebackenem Bohnenbündchen und Tomaten-Gurken-Confit

Duett vom Milchkalb geschmortes Backerl in Portweinsoße und rosa gebratener Tafelspitz mit Sommergemüse und Kartoffel- Sellerie- Schnee

Kalbslende unter der Kräuterkruste, mit Portweinjus, Kartoffelstrudel und zweierlei Karotten

Duett vom Ochsen- und Hirschrücken, mit Kartoffelrösti, Speckrosenkohl und Blaukraut (Upgrade 2,50€ p.P.)

Surf & Turf – Rinderfilet und großer Scampi mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse (Upgrade 6,00€ p.P.)

Kleine Kalbsschnitzel mit Spargel, Petersilienkartoffeln und Sc. Hollandaise oder Butter

Vegetarisch:

Spinatknödel mit Tomatenragout, Rucola und Parmesanspänen

Mediterraner Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsoße

Teigtascherl mit Ricotta gefüllt, glasierten Tomaten und Blattspinat

Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel und frischer Petersilie

Schwammerlrisotto mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Gemüserisotto mit Pesto und gehobeltem Parmesan

Tagliatelle mit gerösteten Walnüssen, Birne, Salbeibutter und Parmesan

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Geröstete Polentaschnitte mit Pfannengemüse

Menü-Vorschläge

Linguine mit gebratenem Gemüse, Schwammerl und frischen Kräutern

Gebackenes Gemüse mit Curry- Rahm-Kartoffeln und Kräutertopfen

Gefüllte Zucchini mit Pilzen, Gemüse und Nüssen auf Kirschtomaten- Ragout und Rucola

mediterrane Gemüsepfanne mit Schwammerl, Kartoffeln und frischen Kräutern



Nachspeisen

Etageren am Tisch eingestellt mit verschiedenen Naschereien

Dessertvariation – drei feine Naschereien auf einem Teller

Bayerische Creme mit Fruchtmark

Joghurtcreme mit frischem Ananassalat

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Beerenmark

Tiramisu

Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Dreierlei von der Schokolade -marmorierte Schokomouse, Schokoladentörtchen mit zartem Schmelz auf Kirschragout und Parfait von weißer Schokolade und Eierlikör

karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster



Kindermenü

Pfannkuchensuppe

Hendl Nuggets mit Pommes und Ketchup

Putenschnitzel „Wiener Art" mit Pommes und Ketchup

Nudeln mit Tomaten- oder Hackfleischsoße und Parmesan

Pommes und Ketchup

Natur gebratenes Putenschnitzel mit Kartoffeln und Gemüse

Käsespätzle mit Blattsalat

Naschereien für Kids:

gemischtes Eis

Eis mit frischen Früchten der Saison

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanilleeis mit heißer Schokosoße

Zwickerbussi / Kugel Eis zwischen zwei Waffeln

Dessertvariation für Kids: Keks, Kugel Eis, frische Früchte, Smarties



Weine

In der Pauschale für Ihr Fest sind der Aperitif, sowie jeweils ein Weißwein, ein Rosé und ein Rotwein unserer Basisweine enthalten.
Sollten Ihnen diese Weine für Ihr Fest nicht zusagen, ist natürlich ein Upgrade möglich.

Weißwein:

Custoza DOC Campagnola, Venetien (Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai Italico, Riesling, Cortese)

Chardonnay IGT Ornella Bellia, Pramaggiore, Provinz Venedig (Chardonnay)

Sauvignon DOC Ornella Bellia, Pramaggiore, Provinz Venedig (Sauvignon)

TAI IGT Ornella Bellia, Pramaggiore, Venedig (Tocai Italico)

Garda Cortese DOC / Costadoro Bardolino / Cortese

Rosé:

Chiaretto Classico DOC (Costadoro Bardolino, Corvina, Rondinella und Molinara)

Rotwein:

Bardolino Classico "Broi" DOC Costadoro Bardolino

Villa Rocca Merlot, Campagnola, Venetien

Barocco Primitivo IGT, Apulien



Weihnachten

Suppen:

Maronencremesuppe mit gebackener Räucherlachspraline

Wildkraftbrühe mit Waldpilznockerl und Sherry

Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne und Maronikrapferl

Tafelspitzbrühe mit Speckknödel und Wurzelgemüse

Festtagssuppe mit Grießnockerl, Waldpilzstrudel und Lebernockerl

Karotten-Ingwersuppe mit Lachsnockerl und Rote-Beete-Stroh

Hokkaido-Süßkartoffel-Cremesuppe mit Kokosmilch und gebratener Garnele

Vorspeisen:

Wintersalat mit gebratenen Speckkrusterl und Vinschgerlwürferl

Wildkräutersalat mit rosa Flugentenbrust (im Smoker gebraten) mit Mirabellen-Chutney

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Krusterln, Ziegenkäse im Strudelteig und karamellisierter Portweinfeige

Lachsvariation vom hausgebeizten Lachs, Räucherlachs und Lachsmatjestartar mit Honig-Senf-Sauce, Sahnemeerrettich und Reiberdatschi

Mild geräucherter roher Hirschschinken mit Feldsalat und mit Pflaumen gefüllten Blätterteigtaschen

Hauptgerichte:

Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfefferrahmsauce mit Kartoffelstrudel und gebackenem Bohnenbündchen

Filetteller vom Rind, Kalb und Schwein mit Herzoginkartoffeln und winterlichem Gemüse

Kross gebratene Entenbrust und Spanferkelkeule mit Kartoffelknödel, Reibertatschi und Apfelblaukraut

Rinderschmorbraten mit Semmelknödel, Spätzle, Mandelbroccoli und Blaukraut

Medaillons vom Reh auf Preiselbeer-Wachholder-Sauce mit Kartoffel-Pfifferling-Talern, Speckrosenkohl und Zwetschgen Chutney (Upgrade 8,00€ p.P.)

Souffliertes Lachssteak auf Mangoldgemüse mit Kerbelschaum und Nusskartoffeln

Dessert:

Menü-Vorschläge

Warmer Lebkuchen-Zwetschgenstrudel mit hausgemachtem Vanille-Zimteis

Weihnachtlicher Kaiserschmarrn karamellisiert mit Mandeln und Rum dazu Zwetschgenröster und Apfelmus

Variation Lebkuchen- und Maronenschokoladenmousse auf Sauerkirschragout

Dessertvariation vom marmoriertem Schokomousse, Spekulatiusparfait, Zwetschgenragout und Schokotörtchen mit zartem Schmelz

Weihnachtliche Etagere mit verschiedenen Naschereien