



... 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 3 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 Grissini, Tarallini und Oliven enthalten.

Gerne kann dies mit einem Upgrade noch beliebig ergänzt werden.

Hier finden Sie eine Vielzahl an Möglichkeiten, die Auswahl sollte auf 3- 4 Sorten begrenzt werden.

## Brez'n

Brezn auf dem dekorierten Breznständer

Stück 1,30 €

## Kleinigkeiten

Minifleischpflanzerl

Pflaume im Speckmantel

Bauernbrot mit Griebenschmalz

Körnerbaguette mit Kräutertopfen

Stück 1,00 €

## Brote & Canapés I

Vintschgerl mit Speck

Laugensemmerl mit Obazda

Bauernbrot mit Zwiebelmett

Chiabatta mit ital. Salami

Körnerbaguette mit Tomatenaufstrich

Chiabatta mit Paprika –Schafskäseaufstrich

Stück 2,00 €

## Brote & Canapés II

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Canapé mit Räucherlachs aufstrich

Canapé mit Räucherlachs

Canapé mit Thunfischcreme

Canapé mit Parmaschinken

Stück 2,50 €

## 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  
Lachsrollchen mit Senf- Dillsoße  
Stück 2,50 €

### Kleine Genüsschen

Kräuterquark mit Gemüsesticks  
Kirschtomaten mit Mozzarella 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 €

### Parmesan

Schale mit Parmesanstückchen  
Stück 7,00 €

### Schinken Schlegel

italienischer Schinken - Parma Art - vor den Kunden dünn aufgeschnitten mit Grissini und Brotkorb  
Pauschal 100,00 €



## Suppen

Festtagssuppe / Hochzeitssuppe

Pfannkuchensuppe

Bratspätzlesuppe

Kaspressknödelsuppe mit feinen Gemüsestreifen

klare Tomatensauce mit Topfen-Basilikum-Nockerl

Lauchcremesuppe mit Schinkenschöberl

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen

aufgeschäumte Karottensuppe mit Ingwer und Shrimps

Gemüsecremesuppe mit Curryschaum und Rote Beete Stroh

Schwammerlcremesuppe

Waldpilzessenz mit Brättnockerl

Kräuter-Kohlrabi-Cremesuppe mit Speckwürfel

Lachscremesuppe mit Gemüseperlen

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

Vorspeisenteller vom Fisch mit Matjes-Lachstatar, Krabbencocktail und Räucherlachs

Zucchirösti mit hausgebeiztem Lachs und Senf- Dillsoße

Tatar vom Räucherlachs mit Scampi auf Salatbukett

Vitello Tonnato

Honigmelone in Portwein mit italienischem Rohschinken

Heißgeräucherte Entenbrust aus dem Smoker mit Apfel-Selleriasalat

Antipasti – verschiedene italienische Vorspeisen & Aufstriche am Tisch eingesetzt



## Zwischengänge

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,- €

Himbeersorbet mit Spumante Rose aufgegossen

Birnensorbet mit Prosecco aufgegossen

Hollunderblütensorbet mit Minze und Prosecco

Upgrade Pauschale pro Person 2,50 €

## Hauptgerichte

Ente & Spanferkel mit kleinen Kartoffel- & Semmelknödeln und Blaukraut

Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Gegrilltes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut

Rosa gebratene Hochrippe vom Ochsen mit Pfeffersoße, Sc. Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüse

Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbsslende 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

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

Duett vom Ochsen- und Hirschrücken, mit Kartoffelrösti, Speckrosenkohl und Blaukraut

Zanderfilet in Kräutern gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat

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

Lachssteak in Hummersoße mit Reis und Gemüse

Surf & Turf – Rinderfilet und Scampi mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse (Upgrade 1,50€ p.P.)

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

### **Vegetarisch:**

Spinatknödel mit Tomatenragout, Rucola und Parmesanspänen

Mediterraner Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsoße

Teigtaschen mit Ricotta gefüllt, glasierten Tomaten und Blattspinat

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

Linguine mit frischem Gemüse, Schwammerl und frischen Kräutern

mediterrane Gemüsepfanne mit Schwammerl, Kartoffeln und frischen Kräutern



## Nachspeisen

Etagieren 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  
marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme  
Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Lebkuchenstrudel mit Eierlikörsahne und heißen Sauerkirschen  
Schokoladentörtchen mit zartem Schmelz und Kirschragout  
karamellisierte Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster  
Zwetschgendatschi mit Sahne





## Kindermenü

Pfannkuchensuppe

Hendl Nuggets mit Pommes und Ketchup

Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup

Spaghetti 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: Schokokeks, Kugel Eis, frische Früchte, Smarties



## Später

Gulaschsuppe mit Schwarzbrot

Currywurst mit Brot

Minifleischpflanzerl mit Brez'nstangerln

Käsebrett mit Trauben, Zwiebelkonfitüre und verschiedenen Brotsorten

Brotzeitbrettl mit Speck, Salami, Handwurst, Käse und verschiedenen Brotsorten

Upgrade Pauschale pro Person 3,50 €

## 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 karamellierter Portweifeige

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

Mild geräucherter roher Hirschschenkel 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

Souffliertes Lachssteak auf Mangoldgemüse mit Kerbelschaum und Nusskartoffeln

Menü-  
Vorschläge

**Dessert:**

Warmer Lebkuchen-Zwetschgenstrudel mit hausgemachtem Vanille-Zimteis

Weihnachtlicher Kaiserschmarren 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



## 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 auf andere Weine aus unserem Bestand möglich.

### **Weißwein:**

Soave DOC Classico Campagnola, Venetien (Garganega 70 %, Trebbiano 30 %)

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

Garda Cortese DOC Costadoro Bardolino

Chardonnay Veneto IGT Campagnola, Venetien

Sauvignon Cataldo ,Sicilia (Sauvignon Blanc)

### **Rosé:**

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

### **Rotwein:**

Villa Rocca Merlot, Campagnola, Venetien

Bardolino Classico "Broi" DOC Costadoro Bardolino

Barocco Primitivo IGT, Apulien