

*Regionale Österreichische Festmenüs
Burg Landskron 2014*

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch sehr gerne individuelle Menüs ganz nach Ihren Wünschen und Vorlieben zusammen!

MENÜ 1

Gemüsecremesuppe

*Cordon Bleu vom Schwein
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
und gemischte Blattsalate mit Senfdressing*

*Eispalatschinken
mit Schlagobers und Früchten*

€ 25,50

MENÜ 2

*Klare Rindssuppe
mit Kräuterschöberln*

*Maishähnchenbrust
gefüllt mit Grana und Tomaten,
dazu Gemüsereis*

*Bananenschnitte
mit Eierlikörschaum*

€ 24,50

MENÜ 3

Grießnockerlsuppe

*Schweinsrückensteak im Natursaft
Marktgemüse und Kartoffelpüree*

*Hausgemachter Apfelstrudel
auf Vanillesauce*

€ 26,00

MENÜ 4

*Klare Rindsuppe
mit Kaspressknödel*

*Variation
von gemischten Blattsalaten*

*Gemischter Grillteller
mit Pommes frites*

Eisvariationen mit Früchten

€ 27,50

MENÜ 5

*Klare Rindsuppe
mit Wurzelgemüse und Frittaten*

*Tafelspitz-
geschichtet mit Krenerdäpfeln,
Spinat und Apfelkren*

*Topfenknödel in Nuss-Butterbrösel
dazu Erdbeermark*

€ 27,50

MENÜ 6

Honig-Melone mit Kärntner Rauchschenken

*Rinderfiletspitzen vom Kärntner Almochsen
in Schalotten-Rotwein-Sauce,
Gemüsebouquet und Butterspätzle*

*Parfait von der Bourbon-Vanille
mit Saucenspiegel*

€ 31,50

MENÜ 7

*Frische Gartensalate
in Joghurtdressing*

*Tafelspitzbouillon
mit Grießnockerln*

*Wiener Schnitzel vom Milchkalb
mit Petersilienerdäpfeln
und Preiselbeeren*

*Mousse von der Zartbitterschokolade
mit Amaretto dazu cremiges Vanilleeis*

€ 33,50

MENÜ 8

*Tafelspitz-Gemüsesülze im Wirsingmantel
mit Kürbiskernöl-Vinaigrette*

*Schweinefilet in Kremser Senfsauce,
dazu Gemüsebouquet
und hausgemachte Erdäpfelnudel*

*Topfenterrine mit Schokoladegitter
und mariniertes Waldbeerenragout*

€ 32,50

MENÜ 9

*Vogelssalat mit gerösteten Speckwürfeln
und lauwarmen Erdäpfeln*

*Rindsbraten vom Nockalmrind an Burgundersauce
mit Gemüsebouquet und Erdäpfelpüree*

oder

*Kross gebratenes Zanderfilet
mit Tomatenvinaigrette auf Basilikumpüree*

*Kärntner Eisreindling
mit Grantenschlecker*

€ 31,50

MENÜ 10

*Hirschrohschinken an Zupf-
und Blattsalaten*



Schaumsuppe vom Muskatkürbis (je nach Saison)



*Ritterpfandl
(Steaks vom Rind, Schwein, Pute,
Brätlinge, Gartengemüse, Pfefferrahmsauce)*



*Lavanttaler Apfelkuchen
mit Vanillesauce und deren cremigem Eis*

€ 34,50