



## ***Menüs***

***Wir zeigen Ihnen hier eine Auswahl verschiedener Menüs und Buffets.  
Selbstverständlich können Sie auch gerne Ihre Wünsche einbringen.***

### ***Menü A***

Frittatensuppe

\*\*\*\*\*

Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut

oder

Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffel und Salat der Saison

\*\*\*\*\*

Apfelstrudel mit Schlagobers

€ 22,50

### ***Menü B***

Grießnockerlsuppe mit Gemüse

\*\*\*\*\*

Salat der Saison

\*\*\*\*\*

Kalbsbraten auf Pilzrahmsauce mit Butterreis

oder

Gebratenes Hühnerbrüstchen auf Rahmkohl, Erdäpfel - Kroketten

\*\*\*\*\*

Erdbeer - Topfenknödel auf Beerenragout

€ 29,50



## **Menü C**

Blattsalate mit gebeiztem Lachs,  
Dill - Senfsauce und Gebäck

\*\*\*\*\*

Cremesuppe von Wiesenkräutern mit Butternockerl

\*\*\*\*\*

Gebrautes Entrecote an einer Rotweinsauce,  
Gratin - Erdäpfel und Gemüse der Saison

\*\*\*\*\*

Terrine von Heller und Dunkler Schokolade auf Fruchtmark  
mit frischen Früchten

€ 38,20

## **Menü D**

Carpaccio vom Rindsfilet mit Basilikumpesto und Gebäck

\*\*\*\*\*

Rindsuppe mit Kräuternockerl und Gemüse

\*\*\*\*\*

Schweinefilet auf Rahmkohl, an einer Cognac - Pfeffersauce  
dazu Kartoffelrösti und Gemüse

\*\*\*\*\*

Schokoladen „Triologie“  
(Parfait, Mousse, Terrine)

€ 37,50



## **Menü E**

Ziegenkäseterrine auf Blattsalat mit Olivenöl und Gebäck

\*\*\*\*\*

Knoblauchschaumsuppe mit Brotwürfel

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an 2 - erlei Saucen  
mit Nudel und Gemüse

\*\*\*\*\*

Apfelstrudel in Zimtzucker und Vanilleeis

€ 38,00

## **Menü F**

Blattsalate mit gebratenen Scampies und Gebäck

\*\*\*\*\*

Suppen duell, Creme & Consome

Je nach Saison: Spargel, Tomaten, Steinpilz, Kürbis

\*\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet in Sesammantel auf Weissweinschaum

Serviert mit Tomatenrisotto

\*\*\*\*\*

Niedergariges Rinderfilet auf Trüffelsauce dazu

Kartoffelkrapfen und Gemüse

\*\*\*\*\*

Dessertteller „ Unterhofalm“

€ 61,50



# ***Buffets***

***Ab 25 Personen***

## ***Buffet 1***

Erdäpfelrahmsuppe

\*\*\*\*\*

Knuspriger Schweinebraten, Spanferkelrücken, Kalbshaxen, Schweinshaxen,  
Ripperl, Pongauer Kasnocken  
Semmelknödel, Tirolergröstl, Sauerkraut  
Krautsalat, Erdäpfelsalat, Gurkensalat

\*\*\*\*\*

Traditioneller Unterhof Alm Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

€ 22,50

## ***Buffet 2***

Roastbeef, geräuchertes Forellenfilet, Tafelspitzsülzchen, Schinken mit Melone,  
Ziegenkäseterrine, Sauce und Gebäck

\*\*\*\*\*

Grießnockerlsuppe mit Gemüse

\*\*\*\*\*

Backhenderl, Putenmedaillons an Paprikasauce, Kalbsrollbraten,  
Spanferkelrücken, Schweinsfilet an Pfeffersauce, Saiblingsfilet an Basilikumsauce  
Nudeln, Butterreis, Rösterdäpfel Bayerischkraut

Gemüse Salate

\*\*\*\*\*

Dessertteller Unterhof Alm

€ 40,50



### **Buffet 3**

Roulade und Rose vom gebeizten Lachs, Entenleberterrine Carpaccio vom Rinderfilet. Schwammerlterrine mit Spinat, Roastbeef,

Saucen und Gebäck

\*\*\*\*\*

Tomatenconsome mit Basilikum-Mozzarella-Nockerl

\*\*\*\*\*

Forellenstrudel mit Spinat auf Schnittlauchsauce, niedergariges Rinderfilet an Trüffelsauce,

Schweinsfiletspitzen an Pilzrahmsauce, Lammkronen unter Wacholder-Limettenkruste an Thymianjus, Erdäpfelkrapferl mit Frischkäse,

Hühnerbrüstchen mit Wildkräutersauce,

Hausgemachte Tagliatini, Kartoffelrösti, Cucuupagur Risotto

\*\*\*\*\*

Apfelstrudel, Heidelbeertopfenstrudel, Kaiserschmarren, Apfelradl, Erdbeer-Topfenknödel, Schokoladenterrine, Topenmousse, Vanillesauce, Vanilleeis, frischer Fruchtsalat, Schlagobers

€ 49,00



## **Weinkarte**

### **Flaschenweine weiß 0,75l**

#### **Grüner Veltliner Frauengrund DAC(O)**

Weingut Müller ,Göttweiger Berg, Kremstal

€ 24,20

#### **Grüner Veltliner**

*Winzerhof Schindler Mörbisch*

€ 24,90

#### **Welschriesling(O)**

Weingut Wohlmüt, Fresing, Südsteiermark

€ 25,50

#### **Chardonnay ,**

*Winzerhof Schindler Mörbisch*

€ 27,50

#### **Sabathini (O)**

Welschriesling, Sauvignon Blanc - Erwin Sabathini, Leutschach-Südsteiermark

€ 27,50

#### **Rose**

*Winzerhof Schindler Mörbisch*

€ 25,80



## ***Flaschenweine rot 0,75l***

### ***Blauer Zweigelt(O)***

Winzerhof Schindler Mörbisch  
€ 28,50

### ***Blaufränkisch(O)***

Winzerhof Schindler Mörbisch  
€ 30,50

### ***Fuego(O))***

Winzerhof Schindler Mörbisch  
€ 35,90

### ***Merlot(O)***

Weingut Grassl,Göttelsbrunn, Carnuntum  
€ 28,50

### ***Zweigelt-Carbernet,(O)***

Weingut Leo Aumann, Triebuswinkel, Thermenregion  
€ 28,50



### ***Vorspeisen:***

- Carpaccio von Rinderfilet an Basilikumpesto
  - Getrüffelte Entenleberterrinerne mit Cassisgelee
    - Schwammerlterrinerne mit Spinat
  - Roulade und Rosen vom gebeizten Rotholzlachsfilerne
    - Ziegenkäseterrinerne mit Brunnoisegemüse
    - Rosa gebratenes Roastbeef
  - Variation von Bachsaibling (Terrinerne, Crespelle, Tatar)
- + jour Gebäck, Ciabatta sowie verschiedene Saucen

### ***Suppen:***

- Cremesuppe von Wiesenkräutern mit Butternockerl
  - Capuccino von gelben Paprika mit Zitronengras
    - Mediterrane Tomatensuppe mit Ginespuma
  - Rindconsome mit schein von Carpaccio und Basilikum - Mozzarella - Nockerl
    - Suppen douell ( Creme & Consome)
- (je nach Saison: Spargel, Tomaten, Steinpilz, Kürbis)





### ***Hauptspeisen:***

- Niedergariges Rindfilet mit Rotweinglace
  - o nach Wunsch: Enrecote (Beiried)
    - Kalbsfilet
    - Kalbsrücken
- Rosagebratene Barbarie - Entenbrust an Cassissauce und Zwiebelkompott
  - Lammkrone unter Wacholder -Limettenkruste gebraten
    - mit Thymianjus
  - Gegrilltes Filet vom Zander mit Weissweinschaum
    - o nach Wunsch: Bachsaibling, Forelle
      - Alpensaibling
      - Lachs
      - Wolfsbarsch
    - Gebratene Schweinefiletspitzen in Pilzrahmsauce
- Rote Rüben Ravioli an Kreenschaum mit frittierten Ruccola und gerösteten Pinienkerne
  - o nach Wunsch: Steinpilz
    - Kürbis
    - Feigen - Schafskäse

### ***Beilagen:***

Tagiellini, Limettenpolenta, Kräuterspätzle, Gemüse, Rotkraut, Kartoffelrösti, Krokette, Gratin - Kartoffel, Risotto alle Arten, Butterreis, Kartoffelkrapfen, Gnocchi, Kartoffelniede



### ***Desserts:***

- Topfenknödel mit Erdbeerfüllung in Süßbrösel
  - o oder: Heidelbeer
  - Nougat
  - Marille
- Apfelradl in Weissweinteig gebacken
  - Filzmooser Beerenschmarrn
  - Kardamon Kaffee creme

-

Traditioneller Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus

- Schokoladen „Trilogie“ (Parfait, Mousse, Terrine) mit frischen Früchten
  - Topfenmousse mit frischen Waldbeeren
    - o oder: Schokoladen (Hell, Dunkel)
    - Erdbeeren
    - Himbeeren
    - Tannenhonigparfait
  - o oder: Schokoladen (Hell, Dunkel)
  - Mohn
  - Vanille
  - Capuccino
  - Haselnuss (Walnuss)
  - Grand - Marnier
- Joghurt Terrine an Waldbeerragout



### ***Asiatische Gerichte:***

- Asiatische Radisalat mit Garnelen Suatii
  - „Peking“ Ente auf Glasnudelsalat
- Tom Yan GGi (süss - saure Thailändische Hühnersuppe)
- „Honey Chicken“ (Knuspriges Maishendlbrüstchen in Soja - Ingwersauce)
- „Honey Beef“ (Knuspriges Rinderfilet in Soja - Ingwersauce)
- „Wok Garnele“ (Gebratene Garnelen, Sojasauce und Gemüse)
- Gebratene Garnelen an Süss - Sauren Tomaten - Chillisauce mit Zitronen - Duft Reis