

Musterangebot



Frühstück im Restaurant

(nur möglich ab 10 Uhr)

als Buffet

Preis pro Person/Tag	€ 12,00
Kinderpreis (4-12 Jahre)	€ 8,00

Weißwurst Frühstück

10:00 - 11:30 Uhr, als Buffet

Preis pro Person / Tag	€ 14,00
Kinderpreis (4-14 Jahre)	€ 8,50

Weißwurst mit Brezen, Obatzter, Rettich, Süßer Senf **inkl. 1 Weißbier, Softdrink oder Kaffee**

Preise sind inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Getränke zum Aperitif

Empfang 1

Sekt und Orangensaft wird Flaschenweise verrechnet

Orangensaft	1L	€ 8,50
Canella Prosecco	0,75L	€ 36,90

Empfang 2 (optional)

Kleine Cocktails als Willkommensgetränk

Pina Colada	pro Glas	€ 5,50
Caipirinha-Bowle	pro Glas	€ 5,50
Hausgemachte Limo oder Eistee	pro Glas	€ 4,10

Empfang 3 (optional)

Lillet wild berry	pro Glas	€ 6,90
Aperol Spritz	pro Glas	€ 6,80
Hausgemachter Eistee	pro Glas	€ 4,10

Speisen zum Aperitif

Snacks verteilt auf den Tischen

Hausgerösteter Nussmix, verschiedene mariniertes Oliven pro Person € 2,50

Belegte Brot (optional)

pro Person € 6,50

Verschiedenes Blätterteiggebäck

pro Person € 5,50

Edles Fingerfood und kleine Schälchen (optional)

pro Person € 12,00

Brotzeitplatte mit Speck, Bergkäse...

Schwarzbrot Salat mit Bergkäse und Paprika

Kalte Gurkensuppe mit Landhendl Spieß

Gebackenes Gemüse mit Sauerrahmdip

Entenkroketten; Knoblauch Dip

Spinat-Käse Spätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

Kindermenü

Tomatensuppe

Wienerschnitzel mit Pommes Frites

Dessertbuffet

Preis pro Kind € 18,00

Menüs

Gesetztes Dinner

(diese Menüs sind nur Beispiele sie richten sich nach Saison und auch Budget)

Menü 4 Gänge

Gruß aus der Küche

Salatschaumsuppe I Rauch I Tiroler Karreespeck I gebackenes Eigelb

Nassereither Lachsforelle I Kürbis-Topfenschlutzkrapfen I Bergkräuteröl I Kürbiskernerde

Duo vom „Bartlhof Rind“

Rücken im Ganzen gegart und Linsen-Baggenragout mit Kartoffelschaum

Kartoffel-Walpilz Strudel I glasierte Karotten I Zwiebelmarmelade

Topfenravioli I eingelegte Zwetschgen I Karamelleis mit Fleur de sel

Preis pro Person € 69,00

Menü 6 Gänge

Gruß aus der Küche

Gnocchi I Bergkräuteröl I hausgeräuchertem Entenschinken

Variation vom Spargel

Suppe I roh mariniertes Salat mit gebackenem karamelisiertem Safranbrie I gebackener Spargel mit Rotwein-Birnen-Marmelade und Baby Spinat

Knuspriger Alpschweinebauch

Pfifferlinge I Kartoffel-Bärlauch-Püree I weißes Speckeis

Zitronen-Minzesorbet

Himbeerkaviar I Zitronen Wodka

3erlei vom „heimischen Weidekalb“

Hausgemachte Trüffel-Spaghettini I gegrillte Zucchini I geräucherter Paprika

Geschmacksexplosion 180°

Hausgemachter Zitronen-Ricotta I Erdbeer-Rhabarbersalat I Holundersorbet I Waldmeisterpesto

Preis pro Person € 110,-

Spätspeise / optional

Speck, Landjäger, Kaminwurzeln, Bergkäse, Essiggurken, Kren, Perlzwiebeln
Brot Brötchen

Preis pro Person 9,50

Flying Menü

Tomatentriologie I Tomatenmousse I weißer Schaum I Gelee I Rucola

Tee geräuchertes Forellenfilet I Gazpacho Mousse I Wassermelone

Gezupfte Sommersalate I gebackener Bergkäse I Ribiseldressing

Carpaccio vom Almochsen I gebackene Kapern I Kerbel Vinaigrette

Thunfischtartar I Avocado I Brioche I confitierte Orangenzen

Spargelsuppe I Hausgebeizter Entensatayspieß

Hendel-Fettuccine Krokettten I Pilze I junger Spinat

Lauwarmer Heilbutt I Wiesenkräuter Spaghettini I Verjus

Zitronenthymian Risotto I Zwiebelmarmelade I gezupfter Schafkäse

BBQ Backenragout I 3erlei Mais

Rosa Kalbstafelspitz I Sri Lanka Curry I gebratene Cous Cous Galette | Cranberry I Chutney

Front Cooking → Casareccia I Bärlauchpesto I Spargel I ofengetrocknete Tomaten

Birne Helene 180° I Gewürzbirne I Vanille Crème Brûlée I Schokoladenschwamm

Beschwipste Zwetschge I Tonkabohnen Panna Cotta I Knusperhippe

Schokokuchen I marinierte Erdbeeren I Mascarpone mousse

Gratinierte Waldbeeren I Topfen I Rosmarin

Eis und Sorbets im Shotglas

Verschiedene Pralinen – Petit Fours auf der Etagere

Preis pro Person € 75,00

Hausgemachte Torten

Beispiel einer Hochzeitstorte

Preis pro Person 9,50

Oben	Mousetorte
Mitte	Snickers-Himbeertorte
Unten	Sable Breton mit Zitronen-Himbeerbuttercreme



Dessertbuffet

Meringue-Lemon-Pie
Vanille - Beerentraum im Glas
Tiramisu
Grand Cru Schokoladenmousse | Ananassalat
Birne Hélène 180°
Eis und Sorbets
Petit Fours

Preis pro person € 12,50

Getränke Karte Entwurf / 3 Karten € 10,50 (auf englisch geschrieben ohne Preise)

Preise sind inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Raummiete Pauschalpreis € 2000,-

Dekoration
Stehische mit weißen Hussen Pauschalpreis € 60

Musik USB Stick

Geschenke für die Gäste (Heupralinen und Zugspitzli) pro Person € 2,40

Die Personen die angegeben sind werden in Rechnung gestellt