

# Menüvorschläge 2020

für Feiern im Greenvieh Erdgeschoss

## MENÜ 1

### Tatar vom Rinderfilet

mit Senf-Mayonnaise, eingelegtem Gemüse  
und marinierten Wildkräutern



### Klare Tomatenssenz

mit Butternockerl



### Geschmorte Spanferkelroulade

-oder-

### Gebratenes Filet von der Lachsforelle

auf Kartoffelpüree und glacierten Karotten



### Karamellierte Creme vom Kaffee

mit Erdbeeren und weißem Schokoeis

€ 50,00 pro Person

## MENÜ 2

### Kräuterschaumsüppchen

mit mariniertem Lachs



### Rosa gebratenes Filet vom Rind

-oder-

### Tranche vom Lachs

mit cremigem Polenta, Brokkoli  
und Sauce béarnaise



### Sauerrahm Crème brûlée

mit Vanillecrumble und Erdbeeren

€ 50,00 pro Person

## Salatbuffet

Bei Menü 1 und 3 kann anstelle der Vorspeise  
auch ein Salatbuffet (mit 8 verschiedenen Salaten,  
2 Dressings und Garnituren) gewählt werden.

Bei Menü 2 und 4 kann das Salatbuffet  
als Vorspeise mit einem Aufpreis von € 7,50  
oder anstelle der Suppe mit einem Aufpreis  
von € 4,50 gewählt werden.

Menüpreise inkl. Aufstrich und Jour Gebäck.

# Menüvorschläge 2020

für Feiern im Greenvieh im Erdgeschoss

## MENÜ 3

### Marinierte Salatspitzen

mit eingelegten Pilzen, Roastbeef,  
Kernölmayonnaise und Käsechip



### Rindsuppe

mit gebackenen Schinkenknöderl und Gemüsestreifen



### Rosa gebratenes Filet vom Kräuterschwein

-oder-

### Gebratenes Filet vom Zander

auf Kartoffel-Gemüsegröstl



### Mousse von der Schokolade

mit Mango und Himbeere

€ 51,00 pro Person

## MENÜ 4

### Klare Rinderkraftsuppe

mit Grießnockerl



### Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinat

dazu geriebener Parmesan und braune Butter



### Rosa gebratene Kalbshuft

mit Tomatenrisotto und Zucchini

-oder-

### Cremiges Tomatenrisotto

mit Büffelmozzarella, Basilikum und Zucchini



### Schokoladensoufflé

mit Ananas und Kokoseis

€ 53,50 pro Person

Menüpreise inkl. Aufstrich und Jour Gebäck.