

Folgende Menüs und Gerichte sind nur ein kleiner Auszug.

Je nach Saison der Lebensmittel können wir gerne noch weitere Gerichte in Ihr Menü einfließen lassen.

Wie z.Bsp.:

Spargel, Bärlauch, Eierschwammerl, Steinpilze, Trüffel, Wild, Gansl, Kürbis, Fische, Meeresfrüchte, Saisongemüse und Obst uvm.....

Um Ihnen die Auswahl für EIN Menü zu erleichtern, können Sie sich auch Ihr eigenes Menü aus allen angeführten Gerichten zusammenstellen.

Bitte beachten Sie dabei, dass bei den Menüs maximal zwei verschiedene Hauptspeisen ausgewählt werden können – ansonsten sollte die Menügestaltung einheitlich sein.

Für etwaige Sonderwünsche und Fragen steht Ihnen das Hügellandteam gerne zur Verfügung

3-gängige Menüs

30,-

Preise: € 24,- bis €

Menü I

Kürbis-Curry-Suppe mit Kokos-Schaum

Rosa Lammhuft im Thymianjus auf grünen Bohnen
und Olivenpüree

oder

Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen
in Kräuterrahm

Zart schmelzendes Schokomousse auf Früchtespiegel

Menü II

Oktopuscarpaccio mit Paprika-Limettenvinaigrette

Puten-Piccata Milanaise mit Tomaten-Basilikumrisotto

oder

Lachs „Cordon Bleu“ mit Vulcano-Schinken
dazu Rahmgurken und „Erdäpfelgnoccherl“

Topfensoufflé auf warmen Zwetschkenröster

Menü III

Schaumsuppe vom Weißburgunder mit Zimtstangerl

Calamari gegrillt mit mediterranem Gemüse und Knoblauchbrot

oder

Gekochtes Schulterscherz mit Kürbisgemüse
Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Gerührtes Birnensorbet mit Glühweinranitee

Menü IV

Cremiges Steinpilzrisotto mit Parmesanchips
und knusprigem Vulcano-Schinken

Maishenderlbrust mit Rosmarin auf Ratatouillegemüse
und Frischkäse-„Gnoccherl“

oder

Geschmortes Wallerfilet mit Tomaten, Zucchini, Oliven
und Dillerdäpfel

Orangenvariation
Karamelisierte Creme, Tiramisu, Kumquats

4-gängige Menüs

40,-

Preise: € 34,- bis €

Menü V

Gebeizter Hügellandhof-Lachs mit süßer Dillsenfauce

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Asmonte
und brauner Salzeibutter

Geschmortes Kalbsbackerl mit Piment & Kardamon
dazu dreifarbige Paprikarahmpolenta und Zupfkarotten

oder

Stubenküken gefüllt mit Steinpilzen im Rosmarinsaft
auf Gemüse à la crème

Lebkuchenmousse auf Punschsauc mit Weichselkompott

Menü VI

Carpaccio mit frischen Kräutern und toskanischem Olivenöl

Erdäpfelrahmsuppe mit Steinpilzen und
frittiertem Rucola

Knusprig gebratene Landente mit Apfelrotkraut
und Topfen-Serviettenknödel

oder

Saiblingsfilet „Müllerin“ gebraten
mit Pestospitz und frischem Blattspinat

Geschmorte Bratäpfel mit Weihnachtsfüllung
an Bourbon-Vanilleeis und Zimtzabaione

Menü VII

Schweinsbackerl gesurt und knusprig gebacken
auf Käferbohnenpüree mit Steirerkren und roten Rüben

Parfümiertes Hirschrückensteak mit zweierlei Saucen
Speckrahmwirsing, Erdäpfel-Preiselbeerbuchteln
und glacierten Kastanien

oder

Gebratenes Karpfenfilet auf Paprikakraut mit Pepperoncini
dazu Mascarpone-„Gnoccherl“

Kastanien-Tiramisu mit Uhudlersorbet

Menü VIII

Marinierte Perlhuhnbrust im knusprigen Röstimantel auf Salatherzen

Risotto mit Meeresfrüchten, Pesto und Kaisergranat

Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsauce
mit hausgemachten Tagliatelle

oder

Geschmorte Lammstelze in Thymiansauce
mit Ratatouille und Erdäpfelgratin

Mit Vanillecreme gefülltes Mandeltörtchen

5-gängige Menüs

Preise: € 44,- bis €

52,-

Menü IX

Salat von der Wachtel mit Austernpilzen und Wachtelei

Schaumsuppe von Butterpesto mit Carpaccio

Hausgemachte Spaghetti mit Garnelen in Paradeiser-ChilisaUCE

Tranche vom Rehrückenfilet im Petersilien-Steinpilzmantel
auf roten Linsen dazu Melanzaniratatouille
und glasierten Kastanien

oder

Weißkraut-Canneloni vom Waller auf Krenschäum
mit Paprika und Ricottanockerl

Warmer gefüllter Schokokuchen mit hausgemachtem Sauerrahmeis

Menü X

Kurz gebratenes Straccetti vom Kalbsrücken
mit roh mariniertem Thunfisch und Vitellosauce

Rotkrautsuppe mit Kastanienperlen und Zimthaube

Hausgemachte Tagliatelle mit Wildschweinragout und frischem Paprika

Tournedos vom heimischen Rindsfilet auf Portweinglace
mit gebackenem Lauchzwiebel, Uhudlerzwiebel
und Erdäpfel-Trüffelsäckchen

oder

Seeteufelkotelette auf Sepianudeln mit Gazpachogemüse

Dattel- Kletzenpudding in karamellisierter Vanille-ScotchsaUCE

Menü XI

Knusprige Riesengarnelen auf Rucolasalat
mit Tomaten-Basilikummarinade

Hummercappuccino mit Erbsen

Pastavariation

Steinpilzrisotto, Spaghetti mit Garnelen, Gnocchi mit Wildschweinragout

Grillade von Edelfischen und Meeresfrüchten
mit Mangold und Pestospitz

oder

Rosa Lammrücken im Ofen gebraten
mit mediterranem Gemüse und Steinpilzrahmpolenta

Variation vom Hochlandkaffee
Café bruleé, Kaffeeis, Mokkamousse, Tira mi su

Menü XII

Meine Fischsuppe mit Knoblauchbrot

Knusprige Blutwurstlasagne auf Dijon-Kraut

Gratinierte Jakobsmuscheln

Klassisch geschmorter Ochschwanz und rosa gebratenes Tournedo
mit Erdäpfel-Petersilienwurzelpüree

oder

Pikante Kuskus-Paella mit Meeresfrüchten und Gemüse im Päckchen

Nougattascherl in Haselnusskrokant