



MENUEVORSCHLÄGE

Aperitif

„Hugo“ Holunderblütensaft / Limette / Minze /Prosecco	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 6,50
„Bellini“ Weißes Pfirsichpüree /Prosecco	€ 6,50
Marillen- oder Mangopüree /Prosecco	€ 6,50
„Hugo“ alkoholfrei	€ 4,50
„San Bitter“ oder Gingerino alkoholfrei	€ 3,90

Zum Empfang

Canapés

Nach Wunsch belegte Canapés pro Stück € 1,90 - 2,50

Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

Speck, Kaminwürzen, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren, Brotauswahl pro Person € 5,50

Italienische Antipasti

Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Salamis, Oliven,
eingelegte Artischocken, Grissini, Brotauswahl pro Person € 5,50



Bayrisches Menue I

Tafelspitzsülze / Wasabi Schaum / Salatbouquet

Festtagssuppe mit Einlage

Grießnocken / Kalbsbrät-Nocken / Kräuterpfannkuchen/ Gemüsestreifen

Kalbsbraten / Waldpilze / Schmorgemüse / Butterspätzle

ODER

Zanderfilet / Speckmantel / Blattspinat / Butterkartoffel

Bayrisch Creme / Himbeersauce

Menuepreis pro Person...€ 42,00

Bayrisches Menue II

Bayrisches Vorspeisenbrettl

Leberknödelsuppe

Spanferkel / Ayinger-Biersauce / Kartoffelknödel / Krautsalat

ODER

Saiblingsfilet / Forellenkaviar / geschmorte Gurken / Kartoffeln

ODER

Bauernente / Maroni / Kartoffelknödel / Blaukraut

Apfelkücherl / Zimtzucker / Weinschaum / Vanilleeis

Menuepreis pro Person...€ 42,00



Italienisches Menue I

Antipasti misti:

Vitello Tonnato / Sardellen / Kapern – Rindercarpaccio / Rucola / Parmesan – Tomaten / Mozzarella
Caprese – gegrilltes Gemüse / Schafskäse - Wildkräutersalat

Ravioli gefüllt mit Kartoffeln / schwarzer Sommertrüffel / gehobelter Grana

Ossobuco vom Rohr / Polenta / Gemüse

ODER

St. Pierrefilet / Blattspinat / Rotweinsauce / Kartoffelstroh

Semifreddo nach Wunsch und Gusto

Menuepreis pro Person...€ 44,00

Italienisches Menue II

Vitello Tonnato /Sardelle / Kapern / Wildkräuter

Tagliolini / Kirschtomaten / Pinienkerne / Mozzarellawürfeln

Tagliata von Entrecotes / gegrilltes Gemüse / gehobelter Parmesan

Rosmarinkartoffeln

ODER

Doradenfilet / Gamba / Gerstenrisotto / Luganaschaum

Panna Cotta / Waldbeeren

Menuepreis pro Person...€ 48,00



Südtiroler Menue I

Waldpilztatar/ Büffel-Mozzarella / Südtiroler Speck

Pappardelle mit Ochsenchwanzragout

Hirschmedaillon / Wacholdersauce / kleiner Käseknödel /

Preiselbeerapfel / Waldpilze / Blaukraut

ODER

Forellenfilet / Weißweinsauce / Berglinsen

Apfelstrudel / Zabaione / Vanilleeis

Menuepreis pro Person...€ 47,00

Südtiroler Menue II

Frittatine mit geräuchertem Lachs / Forellenkaviar / Kresse-Sauce

Steinpilz-Schlutzkrapfen / Parmesan / brauner Butter

Gefüllte Perlhuhnbrust / Sellerie Püree / Schmorgemüse

ODER

Lachsforellenfilet / Blattspinat / Petersilienkartoffeln / Weißburgundersauce

Topfenknödel / Vanilleeis / Beerenragout

Menuepreis pro Person...€ 45,00



Hochzeitsmenue I

Dreierlei vom Lachs / Meerrettichcreme / Kartoffelrösti / Salatbouquet

Hochzeitssuppe

Grießnocken / Kalbsbrät-Nocken / Kräuterpfannkuchen/ Gemüsestreifen

Ravioli nach Wunsch gefüllt

Rinderfilet / Ochsenbackenragout / Trüffelschaum / Ratatouille / Kartoffelgratin

Weißes Schokoladenmousse / Erdbeeren

Menuepreis pro Person...€ 55,00

Hochzeitsmenue II

Wildkräutersalat / getrocknete Bergblüten / Waldpilzen / gegrillter Bergkäse

Kürbis-Kokossüppchen / Ingwer / Garnelenigel

Kabeljaufilet / Pommery-Senfsauce / Püree von der blauen Kartoffel

Himbeer-Chili-Sorbet

Scheiben vom Kalbsrücken / Morchelsauce / Spargelragout / Kartoffelrösti

Schokoladentörtchen / marinierte Erdbeeren

Menuepreis pro Person...€ 65,00



Waldhaus Menue I

Rucola / Buratta / Quinoa / Avocado / Parmaschinken

Ravioli / getrocknete Tomaten / Kräuter / Parmesan

SURF AND TURF

Gegrilltes Rinderfilet / Zitronengras-Garnelenspieß / gegrilltes Gemüse Rosmarinkartoffeln

Nougatknödel / Vanillecreme / Beeren / Pistazieneis

Menuepreis pro Person...€ 59,00

Waldhaus Menue II

Gambas im Tempurateig / asiatisches Gemüse

Fenchelsuppe / geräucherter Lachs / Safran

Pappardelle / Hirschragout / gehobelter Parmesan

Mangosorbet / rosa Pfeffer

Rinderfilet in Steinpilz-Brotkruste / Kartoffel-Selleriepüree / Gemüse

Dessertvariation

Menuepreis pro Person...€ 75,00



Vegetarisches Menue

Auberginentartar / Wachtelei / Avocado

Kräutercremesuppe / Gorgonzolaschaum / Schüttelbrotwürfel

Lasagne / Ratatouille / Mozzarella

ODER

Pressknödel / grüner Spargel / Grana Padana

Kokos-Panna Cotta / Waldbeeren

Menuepreis pro Person...€ 34,00

Veganes Menue

Kräutersalat / Kräutersaitling / geschmolzene Tomaten /

Kürbis-Kokos-Suppe / Ingwer / Kerne

Süßkartoffeln-Gemüsecurry / Cashewkerne / Duftreis

ODER

Tempeh / grüner Spargel / Pilze / Kichererbsen

Mangocreme / eingelegte Mango

Menuepreis pro Person...€ 35,00



Individuelle Menues, ganz nach Ihrem Geschmack, stellen wir gern für Sie zusammen.

Die Preise verstehen sich nach Auswahl und Aufwand und inklusive geltender Mehrwertsteuer. Die Preise können sich ändern.

Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an.

Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.

Menükarten im DIN A5 Format, festes Papier, in Farbe, stehend und gefalzt, pro Stück.....€ 2,50

**Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer
Freiwillige Trinkgelder für Küche und Service nicht inbegriffen**

Markus Tschurtschenthaler

Markus Tschurtschenthaler e. K.

Waldhaus zur alten Tram

Website: www.waldhaus-tram.de

E-Mail: info@waldhaus-tram.de

Kontakt

Telefon: +49 (0) 8170 / 99 88 80