



MENUEVORSCHLÄGE

Aperitif

<Hugo> Holunderblütensaft / Limette / Minze /Prosecco	€ 7,50
Aperol Spritz	€ 7,50
<Bellini> Weißes Pfirsichpüree /Prosecco	€ 7,50
Marillen- oder Mangopüree /Prosecco.....	€ 7,50
Alkoholfreier <Hugo>	€ 5,30
Alkoholfreier Mix <San Bitter> oder <Gingerino>	€ 5,30
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	€ 5,30

Zum Empfang

Canapés

Nach Wunsch belegte Canapés pro Stück € 3,30 - 4,10

Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

Speck, Kaminwürsten, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren, Brotauswahl..... pro Person € 7,50

Italienische Antipasti

Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Salamis, Oliven, eingelegte Artischocken, Grissini, Brotauswahl..... pro Person € 7,50



Menue „Günstiger Genuß“

Gebratener Ziegenkäse / Trüffelhonig / Salatbouquet

ODER

Kräutercreme mit Amarettini-Streuseln

Schweinefilet / Parmesankruste

Grillgemüse / Kartoffelgratin

ODER

Trio von Südtiroler Nocken
geschmolzene Butter / Grana Padano

Bayrisch Creme / Beerenragout

Menuepreis pro Person...€ 39,00

Unser gutbürgerliches Menue „Günstiger Genuß“ bietet eine köstliche Auswahl an Gerichten zu unschlagbaren Preisen. Genießen Sie also erstklassige Speisen in angenehmer Atmosphäre bei uns im schönen restaurant, ohne Ihr Budget zu strapazieren. Entdecken Sie die preiswerten Gaumenfreuden, welche Geldbeutel und Geschmack gleichmäßig erfreuen.

Bei diesem Menue können Sie eine einheitliche Vorspeise wählen. Die Hauptgerichte können Ihre Gäste am Tisch aussuchen. Eventuelle Änderungen bewirken eine Preisänderung.



Bayrisches Menue

Bayrisches Vorspeisenbrettl

Festtagssuppe mit Einlage:
Grießnocken / Kalbsbrät-Nocken
Kräuterpfannkuchen / Gemüsestreifen

Kalbsbraten / Waldpilze
Rahmsauce / Butterspätzle

ODER

Spanferkel / Ayinger-Biersauce
Kartoffelknödel / Krautsalat

ODER

Bauernente / Maroni
Kartoffelknödel / Blaukraut

ODER

Zanderfilet / Speckmantel
Blattspinat / Butterkartoffel

Apfelkücherl / Zimtucker
Weinschaum / Vanilleeis / Waldbeeren

Sie können sich bei diesem Menue 2 Hauptgänge aussuchen.

Diese gibt es zur Wahl für ihre Gäste am Tisch.

Menuepreis pro Person...€ 49,00



Italienisches Menue

Vorspeise – Antipasti misti, getrennt auf Platten, als Tischbuffet eingestellt:

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

Trofie / Kirschtomaten
Pinienkerne / Mozzarellawürfeln

Tagliata vom Entrecôte / gegrilltes Gemüse
gehobelter Parmesan / Rosmarinkartoffeln

ODER

Doradenfilet / Gamba
Gerstenrisotto / Lugaschaum

Panna cotta / Waldbeeren

Menuepreis pro Person...€ 59,00



Südtiroler Menue

Waldpilztatar / Büffel-Mozzarella / Südtiroler Speck

Südtiroler Schlutzkrapfen / Spinatfüllung
Parmesan / braune Butter

Hirschmedaillon / Wacholdersauce / kleiner Käseknödel
Preiselbeerapfel / Waldpilze / Blaukraut

ODER

Lachsforellenfilet / Blattspinat / gegrillte Waldpilze
Petersilienkartoffeln / Weißburgundersauce

Marillenknödel / Zimtzucker
Marillenkompott / Pistazieneis

Menuepreis pro Person... € 58,00



Hochzeitsmenue I

Dreierlei vom Lachs / Wasabi
Avocado / Salatbouquet

Ravioli gefüllt mit Kartoffeln
schwarzer Sommertrüffel / gehobelter Grana

DUO: Rinderfilet / Ochsenbackenragout
Trüffelschaum / Schmorgemüse / Selleriepüree

Weißes und dunkles Schokoladenmousse / Waldbeeren

Menuepreis pro Person...€ 67,00

Hochzeitsmenue II

Wildkräutersalat / getrocknete Bergblüten / Waldpilze
gegrillter Bergkäse / Cashewkerne

Hochzeitssuppe:
Grießnocken / Kalbsbrät-Nocken / Kräuterpfannkuchen/ Gemüsestreifen

St Pierre Filet / Tomaten-Basilikum-Risotto / Weinschaum

Gefüllte Maispoularde / Trüffelsauce
grüner Spargel / Ingwer-Süßkartoffel-Püree

Schokoladentörtchen / marinierte Erdbeeren

Menuepreis pro Person...€ 78,00



Waldhaus Menue

VORSPEISEN AUF GETRENNTEN PLATTEN AM TISCH

Vitello Tonnato / Kapern / Sardellen
Gegrilltes Gemüse / eingelegter Schafskäse
Auberginenröllchen / Mozzarella / Tomatensugo
Süßkartoffel / geröstete Nüsse / Ziegenkäse
Tomatenvariation / Mozzarella / Basilikum
Lachstartar / Wasabi / Avocadocrme

Ravioli / getrocknete Tomaten / Kräuter / Parmesan

SURF AND TURF

Gegrilltes Rinderfilet / Zitronengras-Garnelenspieß
gegrilltes Gemüse / Rosmarinkartoffeln

Nougatknödel / Vanillecreme / Beeren / Pistazieneis

Menuepreis pro Person...€ 72,00



Vegetarisches Menue

VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER AM TISCH

Gegrilltes Gemüse / Pesto
Marinierte Waldpilze / Kresse
Couscous (oder Quinoa) / Avocado / Gemüse
Süßkartoffel / Nüsse
Auberginenröllchen / Mozzarella / Tomatensugo

Kräutercremesuppe / Gorgonzolaschaum / Schüttelbrot.

Lasagne / Ratatouille / Mozzarella / Tomaten-Basilikum-Ragout

ODER

Pressknödel / grüner Spargel / Grana Padana

Kokos-Panna Cotta / Waldbeeren

Menuepreis pro Person... € 49,00



Veganes Menue

Kräutersalat / Kräutersaitling
geschmolzene Tomaten / Artischocken / Oliven

Kürbis-Kokos-Suppe / Ingwer
Kürbiskerne / Kernöl

Süßkartoffeln-Gemüsecurry / Cashewkerne / Duftreis

ODER

Tempeh / grüner Spargel / Pilze / Kichererbsen / Tomate

Mangocreme / eingelegte Mango

Menuepreis pro Person...€ 49,00

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 je € 3,00

**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