

Hochzeitsmenü



Vorschlag

Schafkäseterrine

mit Wachauer Marillenchutney und Kürbiskern-Grissini

Schaumsuppe von der Brunnenkresse

aus dem eigenen Kräutergarten

Gebratenes Filet vom Österreichischen Stier

an Thymianjus, dazu Kartoffelgnocchi und frisches Gartengemüse

oder

Tennengauer Saiblingsfilet, gebraten,

an Sauce vom Steirischen Welschriesling mit leichtem Gemüsegröstl

Nougatmousse

auf Herzkirschen-Ragout

Hochzeitsbuffet



Eine weitere Möglichkeit Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen bietet ein Hochzeitsbuffet. Hierbei ist es möglich sowohl die gesamte Menüfolge als Buffet zu gestalten oder nur einen einzelnen Gang.

Hochzeitsbuffet in 4 Gängen ab € 40,00, in 3 Gängen ab € 36,00 pro Person

Salatbuffet mit ca. 6 verschiedenen Salaten, 3 Dressings und Kräutercroutons um € 6,00 pro Person

Mit Hilfe unserer Menübausteine können Sie aber auch Ihr persönliches Lieblingsmenü auswählen und aus jeder Gruppe einen Baustein aussuchen. Bei den Hauptspeisen sind bis zu drei verschiedene Gerichte möglich. Die Preise richten sich jeweils nach dem Hauptgang und sind ab 70 erwachsene Hochzeitsgäste kalkuliert.

Die folgenden Gerichte sind Vorschläge, mit denen wir bei Hochzeiten sehr gute Erfahrungen gemacht haben.

Natürlich gehen wir gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein und bieten saisonal weitere Gerichte und Variationen.

Wir sind ausgezeichnet!



Der KAISERHOF*** erfüllt die strengen Richtlinien der AMA (Agrarmarkt Austria) und ist seit 2008 berechtigt, das AMA-Gastrosiegel mit der Lizenznummer 100 171, zu führen.

Vorspeisen



Tomaten-Bärlauch-Frischkäseterrine

mit Kräutersalat und Vulcanoschinken (saisonal)

Steirischer Vorspeisenteller

mit Vulcanoschinken, Bauerng'selchtem, Weinkäse und Kürbiskernaufstrich

Matjestatar

mit Preiselbeer-Chutney und Apfel-Carpaccio

Knusprige Schafskäse Röllchen

mit Marillen Chutney

Terrine von der Lachsforelle

mit Flusskrebstalern und Sauce Remoulade

Vitello steirisch

mit rosa gebratenem Kalbsfleisch, Krensaucе und Kapernbeeren

Eierschwammerlsulze

mit zartem Roastbeef, Kräuter-Grissini und Sauce Tatar

Suppen



Tomaten Consommé

mit Bärlauchravioli (saisonal)

Steinpilz-Eierschwammerlsuppe

mit Pilzen aus dem Lungau (saisonal)

Salzburger Hochzeitssuppe

mit dreierlei Einlagen

Kürbiscremesuppe vom steirischen Muskatkürbis

mit Kernölspur und gerösteten Kürbiskernen

Kräftige Tafelspitzsuppe

mit hausgemachten Kren-Griesnockerln, Kräuter-Frittaten,
oder Leberknödel

Gazpacho

Kalte Tomaten-Paprikasuppe

Spargelcremesuppe

vom grünen und weißen Spargel (saisonal)

Kräuterschaumsuppe

mit Kräutern aus dem hauseigenem Garten

Steirische Junkerschaumsuppe

Hauptgerichte



Gebratener Lammrücken in Lavendelsauce mit Kartoffelpalatschinken und Speckbohnen	44
Steirischer Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Wurzelgemüse, Semmel-, und Apfelkren	36
Junkerschnitzel vom Schwein, in der Kürbiskernpanier, mit Petersilienkartoffeln	32
Kalbsrollbraten an Sherrysauce mit Zucchini-gemüse und Steinpilz-Kartoffelpalatschinken	36
Scheiben vom Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten, an Portweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und glasierten Karotten	46
Filet von der heimischen Seeforelle auf Kürbis Risotto mit Mandel-Brokkoliröschen	36
Xeiser Hirschbraten – aus freier Wildbahn, Nationalparkregion Gesäuse, mit hausgemachten Mohn-Schupfnudeln, Rotkraut und Preiselbeerbirne	40
Zarter Oststeirischer Wein-Mostbraten nach einem Originalrezept aus der Oststeiermark. Zarter Braten vom österreichischen Rind, mehrere Tage gebeizt, im Ofen schonend gegart, mit Most und Junker abgerundet, dazu Serviettenknödel und gebratene Kronprinzraderl	36
Maishendlbrust mit Tomaten-Schafskäsefüllung an Rosmarinsaftl, dazu Rahmpolenta und Kürbisgemüse	34
Geschmorte Schweinsbäckchen auf Kartoffel-Kürbispüree mit Röstzwiebeln	33
Braten von der Wildsau mit Serviettenknödel, Speck-Kohlsprossen und Preiselbeerbirne	37
Gebrautes Filet vom Xeiser Alpenlachs auf Kartoffel-Kürbispüree, dazu Mandel-Brokkoliröschen	42
Rumpsteak vom Österreichischen Rind ^	38
oder vom Schottischen Bio Hochlandrind aus dem Ennstal im Ganzen zartrosa gebraten, an Pfeffersauce, mit Kartoffelspecktalern und Paprika-Zucchini-gemüse	45

Hauptgerichte Vegan & Vegetarisch



Kürbis-Ravioli vom Hokkaido- und Muskatkürbis in Weißwein-Salbeisauce	29
Basilikum-Kartoffel-Gnocchi mit mediterranem Gemüse der Saison, Pecorino und Pinienkernen	31
Veganes Jägerragout mit Steinpilzen, Sellerie-, Karotten- und Linsengemüse	31
Zucchini-Kartoffeltaler mit tomatisiertem mediterranem-Gemüse (Gluten und Lactosefrei)	29

Desserts



Schilchertrauben-Tiramisu mit Traubenragout	
Heidelbeer-Vanille Panna Cotta mit Waldbeeren	
Topfenknödel in Butterbrösel gewälzt, mit Zwetschken- und Marillenröster	
Erdbeer-Vanille Parfait mit Rhabarberstrudel an Schokosauce	
Kaffee Mousse au chocolate von weißer und dunkler Callebaut Schokolade mit Cantuccini	
„Schoko Traum“ Schokoladen Soufflè mit flüssigem Kern und Himbeersorbet auf Marillen-Fruchtspiegel	
Heidelbeer-Lavendel Parfait mit Lavendel vom eigenen Dachgarten auf Himbeer-Fruchtspiegel	

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!