

Greiffenegg  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

**Wintermenüs**  
**Oktober 2018 bis Februar 2019**

Verehrte Gäste,

wir freuen uns sehr, Ihr Interesse an unserem Hause geweckt zu haben.

Nachfolgend finden Sie unserer Menüvorschläge. Gerne stellen wir Ihnen, anhand Ihrer Wünsche, Ihr individuelles Menü zusammen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei einer Gesellschaft immer ein einheitliches Menü servieren. (Sonderwünsche für vegetarische Gäste, Diabetiker etc. natürlich ausgenommen.)

Unsere Menüs sind ab 10 Personen kalkuliert.

**Gänsemenü**

Rillettes von der Gans auf Bauernbrot  
Feldsalat mit gerösteten Speck und Kartoffeldressing

\*\*\*

Kürbis - Ingwer Suppe  
mit karamellisierten Walnuss-Splittern

\*\*\*

Knusprig gebratene Gänsebrust mit glacierten Maronen  
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

\*\*\*

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Bratapfeleis

54.00

Greiffenegg  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

**Menü 1**

Zweierlei Kartoffelsuppe mit Kalbsbries

\*\*\*

Tafelspitz vom heimischen Rind auf Gemüsejulienne  
Petersilienkartoffeln, Meerrettichsauce und Preiselbeeren

\*\*\*

Schokoküchle mit Vanillesauce

35.00

**Menü 2**

Salat von Chicorée und Blutorange  
mit hausgebeiztem Seesaibling

\*\*\*

Tranche vom Rinderfilet  
mit Vanille-Wirsing, violetten Kartoffelpüree

\*\*\*

Mohnmousse an Portweifeigen

48.50

**Menü 3**

Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan

\*\*\*

Consommé vom Fisch mit Safran und Krustentier-Tasche

\*\*\*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
Kürbis-Granatapfel-Chutney und Yamswurzel

\*\*\*

Schokolade-Minze-Törtchen mit Kapstachelbeeren  
und Himbeerparfait

59.00

Greiffenegg  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

**Menü 4**

Mousse von der geräucherten Forelle  
am eingelegten Kürbis

\*\*\*

Consommé von der Gans  
Mango-Wan Tan

\*\*\*

Loup de mer an Rote Bete-Schaum  
auf Belugalinsen

\*\*\*

Tranche vom Hirschrücken an Speck-Rosenkohl,  
Williams-Birne und Maronenpüree

\*\*\*

Spekulatiusmousse mit zweierlei von der Zwetschge

69.50

**Vegetarisches Menü**

Maronenschaumsuppe mit Cranberry-Praline

\*\*\*

Rote Bete Qinoa-Risotto Topinambur-Chips

\*\*\*

Wirsing-Kürbisstrudel  
und Selleriestroh

\*\*\*

Rosmarineis an Balsamico Birne und Vanille Polenta

38.00

*Greiffenegg*  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

**Winterbuffet 1**

(ab 30 Personen)

**Vorspeisen**

Winterlicher Blattsalat mit Kartoffel-Dressing

Melone mit luftgetrockneten Schinken

Auswahl an Räucherfischen und Fischspezialitäten

Kürbispastetchen mit Orangen-Fenchelsalat

Geräucherte Gänsebrust mit bunten Linsensalat

Brotauswahl

**Suppe**

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl

**Hauptgerichte**

Wildragout mit Birnen und Preiselbeeren

Lachsroulade mit jungem Spinat auf Pommery-Senfsauce

Semmelknödel mit Waldpilzen in Kräutersauce

**Beilagen**

Kartoffelgratin, Spätzle, Reis

Gemüseauswahl, Rotkraut, glacierte Maronen

**Auf Wunsch auch gerne ganze Ente, Gans oder Roastbeef am Buffet tranchiert**

**(Aufpreis: 10,50)**

**Dessert**

Schokoladentarteletts an Zwergorangenragout

Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Zwetschgenkompott

Rote Grütze mit Vanillesauce

49.50

*Greiffenegg*  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

**Winterbuffet 2**  
(ab 30 Personen)

**Vorspeisen**

Winterlichen Blattsalat mit Nüssen

Wildschweinschinken an eingelegten Hokkaidokürbis

Bergkäse mit Birnen Chutney

Tomate mit Büffelmozzarella

Jakobsmuschelterrinen und Sashimi vom Thunfisch an Auberginenkompott

Geräucherter Entenbrust auf Balsamico-Schalotten

**Suppe**

Kräftige Rinderconsomme Grießnockerl und Flädle

**Hauptgänge**

Sauerbraten vom Hirsch mit Cranberrysauce

Filet vom Seeteufel an Hummerschaum

Lasagne vom Muskatkürbis und Ingwer

Rahmwirsing, Speckrosenkohl, Romanesco-Karotten-Gemüse  
Kräuterkartoffeln, Wildreis, Haselnusspätzle

**Auf Wunsch auch gerne ganze Ente, Gans oder Roastbeef am Buffet tranchiert**

**(Aufpreis: 10,50)**

**Dessert**

Zweierlei Schokomousse mit Granatapfel-Ananassalat

Panna Cotta an Blaubeeren

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf und Nüssen

62.00