



## Menuevorschläge

### Aperitif

„Hugo“ Holunderblütensaft mit Limette, Minze und Prosecco	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 6,50
„Bellini“ Weißes Pfirsichpüree mit Prosecco aufgegossen	€ 6,50
Marillen oder Mangopüree mit Prosecco aufgegossen	€ 6,50
„Hugo“ alkoholfrei	€ 4,20
„San Bitter“ oder Gingerino alkoholfrei	€ 3,90

### Zum Empfang

#### Canapes

Nach Wunsch belegte Canapes pro Stück	€ 1,90
---------------------------------------	--------

#### Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

Speck, Kaminwürzen, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren	€ 4,50
--	--------

#### Italienische Antipasti

Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Italienischen Salami, Oliven, eingelegte Artischocken, Grissini, Brot	€ 4,90
--	--------



## **Bayrisches Menue I**

---

*Tafelspitzsülze mit Wasabi Schaum an Salatbouquet*



*Festtagssuppe mit Einlage*



*Kalbsbrust gefüllt mit Steinpilzen, dazu feines Buttergemüse*

ODER

*Zanderfilet im Speckmantel auf Blattspinat und Kartoffeln*



*Bayrisch Creme mit Himbeersauce*

€ 39,00

## **Bayrisches Menue II**

---

*Bayrisches Vorspeisenbrettl*



*Leberknödelsuppe*



*Spanferkel in Ayinger – Biersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat*

ODER

*Saiblingsfilet mit Forellenkaviar auf geschmorten Gurken und Kartoffeln*

ODER

*Portion Bauernente mit Maroni, Kartoffelknödel und Blaukraut*



*Apfelkücherl mit Weinschaum und Vanilleeis*

€ 40,00



---

## *Italienisches Menue I*

---

*Antipasti misti*



*Ravioli gefüllt mit Kartoffel und Trüffel*



*Ossobuco vom Rohr mit Polenta und Gemüse*

ODER

*St. Pierrefilet auf Blattspinat und Rotweinsauce mit Kartoffelstroh*



*Semifreddo nach Wunsch und Gusto*

€ 44,00

---

## *Italienisches Menue II*

---

*Vitello Tonnato mit Sardellen, Kapern und Rucola*



*Tagliolini mit Kirschtomaten, Pinienkerne und Mozzarellawürfel*



*Tagliata von Entrecotes auf gegrilltem Gemüse mit gehobeltem Parmesan und Rosmarinkartoffeln*

ODER

*Doradenfilet und gebratener Gamba auf Gerstenrisotto und Luganaschaum*



*Panna cotta mit Waldbeeren*

€ 46,00



### **Südtiroler Menue I**

---

*Waldpilztartar mit Büffel - Mozzarella und Südtiroler Speck*



*Pappardelle mit Ochsenchwanzragout*



*Hirschmedaillon in Wacholdersauce mit kleinem Käseknödel, Preiselbeerapfel  
und Blaukraut*

ODER

*Forellenfilet in Weißweinsauce auf Berglinsen*



*Apfelstrudel mit Zabaione und Vanilleeis*

€ 45,00

### **Südtiroler Menue II**

---

*Frittatini mit geräuchertem Lachs, Forellenkaviar und Kresse-Sauce*



*Mit Steinpilzen gefüllte Schlutzkrapfen mit Parmesan und brauner Butter*



*Gefüllte Perlhuhnbrust mit Sellerie Püree und Schmorgemüse*

ODER

*Lachsforelle auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln und Weißburgundersauce*



*Topfenknödel mit Vanilleeis und Beerenragout*

€ 43,00

### **Hochzeitsmenue I**

---

*Dreierlei vom Lachs mit Meerrettichcreme, Kartoffelrösti und Salatbouquet*



*Festtagssuppe mit Einlage*



*Ravioli nach Wunsch gefüllt*



*Scheiben von Entrecotes auf Selleriepüree und gegrillten Steinpilzen*



*Erdbeer Tiramisù*

€ 45,00



---

## Hochzeitsmenue II

---

*Salat von Wildkräutern, Bergblüten mit Waldpilzen und gegrilltem Bergkäse*



*Kürbis-Kokossüppchen mit Ingwer und Garnelenigel*



*Kabeljaufilet auf Pommery-Senfsauce und Püree von der blauen Kartoffel*



*Himbeer-Chili-Sorbet*



*Scheiben vom Kalbsrücken mit Morchelsauce auf Spargelragout*



*Schokoladentörtchen auf marinierten Erdbeeren*

€ 60,00

---

## Waldhaus Menue I

---

*Salat von Rucola und Buratta mit Quinoa und Avocado*



*Tomatensuppe mit Pesto und Parmesan-Ciabatta*



### **SURF AND TURF**

*Gegrilltes Rinderfilet mit Zitronengras-Garnelenspieß, dazu gegrilltes Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln*



*Nougatknödel mit Vanillecreme, Beeren und Pistazieneis*

55,00



## Waldhaus Menue II

---

*Gambas im Tempurateig mit asiatischem Gemüse*



*Fenchelsuppe mit geräuchertem Lachs und Safran*



*Pappardelle mit Hirschragout und gehobeltem Parmesan*



*Sorbet von der Mango mit rosa Pfeffer*



*Rinderfilet in Steinpilz-Brotkruste, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Gemüse*



*Dessertoariation*

€ 70,00

## Vegetarisches Menue

---

*Auberginentartar mit Wachtelei und Avocado*



*Kräutercremesuppe mit Gorgonzolaschaum und Amarettini*



*Lasagne vom Ratatouille mit Mozzarella überbacken  
oder*

*Pressknödel auf grünem Spargelragout und Grana*



*Panna cotta mit frischen Früchten*

€ 33,00

## Veganes Menue

---

*Salat mit gebratenen Kräutersaitlingen und geschmolzenen Tomaten*



*Kürbisc cremesuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer*



*Süßkartoffeln-Gemüsecurry mit Casewkwenen und Duftreis  
oder*

*Vegane Schlipfkrappen mit Olivenöl, Lauch-Tomaten und Tofu*



*Vegane Kokos-Panna Cotta mit eingelegter Mango*

€ 33,00



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

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

*Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.*

- *Menuekarten in einfacher Form gerollt mit Band pro Stück € 0,80*
- *Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.*
- *Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an:*
- *Kleines saisonales Blumengesteck für 30 € (Maße ca. 20 cm x 40 cm)*
- *Großes saisonales Blumengesteck für 45 € (Maße ca. 30 cm x 50 cm)*

***Waldhaus zur alten Tram***

*Markus Tschurtschenthaler*

***Telefon: 08170-99888-0***

***Telefax: 08170-99888-10***

*www.waldhaus-tram.de*

*info@waldhaus-tram.de*