



Unsere Menüvorschläge

In der Wösner Tenne erwartet Sie ein festlich gedeckter Tisch mit Servietten, Besteck, Wein- und Wasserglas - GRATIS!

Das GEDECK - pro Person Euro 2,50

Jourgebäck, 2-erlei Aufstriche, Servietten dekorativ gefaltet

MENÜ 1

3 Gänge - Euro 19,- pro Person

RINDSUPPE

mit Einlage nach Wahl

GEGRILLTE MAISHENDLBRUST

auf Kräuterschaum mit

Gemüsetagliatelle

TOPFEN-SAUERRAHM TÖRTCHEN

in der Erdbeersuppe

MENÜ 3

3 Gänge - Euro 24,- pro Person

TARTARE VOM RÄUCHERLACHS

auf Gurkencarpaccio und Zupfsalat

GEMISCHTE FILETSPITZEN

mit Dijonsensauce und Butterreis

SCHOKOLADENMOUSSE

auf Fruchtspiegel

MENÜ 2

3 Gänge - Euro 22,- pro Person

BÄRLAUCHCREMESUPPE

mit Croutons

ZARTES SCHWEINEFILET

mit Pfeffermelange, Broccoli und

Butterspätzle

TOPFENKNÖDEL

mit Erdbeer-Himbeercoulis

MENÜ 4

3 Gänge - Euro 26,- pro Person

VORSPEISETELLER mit Coppa Melone,

in Basilikum gebeizter Lachs und

Anti pasti, dazu Baguette

GEBRATENES FLUSSZANDER- und

LACHSFORELLENFILET: auf Spargelragout,

dazu Kartoffel-Zucchini gratin

und knackiger Frühlingssalat

PFIRSICH - JOGHURTERRINE



MENÜ 5

3 Gänge - Euro 21,- pro Person

VORSPEISENTELLER
mit Parmaschinken, Antipasti und
Tomaten Mozzarella, dazu Baguette
SCHWEINEMEDAILLONS
in Eierschwammerlrahmsauce mit Eierspätzle
und Buttergemüse
EISPALATSCHINKE mit Schokosauce,
frischen Früchten und Schlag
* * *

MENÜ 6

3 Gänge - Euro 19,- pro Person

KÜRBISCREMESUPPE
mit Croutons und Kürbiskernen
ZARTES SCHWEINEFILET
auf Morchelrahm, dazu Kartoffelkroketten
und Broccoligemüse
TOPFENNOCKERL
mit Erdbeermousse
* * *

MENÜ 7

3 Gänge - Euro 21,- pro Person

VORSPEISENTELLER
mit Parmaschinken, Antipasti und
Tomaten Mozzarella, dazu Baguette
FORELLENFILET
in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln
und Blattsalaten
ÖSTERREICHISCHE KÄSEAUSSWAHL
vom Brett
* * *

MENÜ 8

3 Gänge - Euro 26,- pro Person

VORSPEISENTELLER mit Coppa Melone,
in Basilikum gebeizter Lachs, und
Anti pasti, dazu Baguette
GEBRATENE SCAMPISPIESSE: auf
Basmatireisssockel, dazu Kräuterrahm
und knackiger Blattsalat
Mit Cointreau marinierte frische
Früchte dazu Mövenpick Fruchtis
* * *

MENÜ 9

4 Gänge - Euro 26,- pro Person

RÄUCHERFISCHTERRINE
mit Zupfsalat, Spargel und
Chilivinaigrette
KNOBLAUCHSCHAUMSUPPE
mit Shrimps
SAIBLINGSFILET
mit Spargelrisotto und Bärlauchschaum
SCHOKOLADEN-TEQUILA PARFAIT
auf Orangen-Zimtsauce
* * *

MENÜ 10

4 Gänge - Euro 29,- pro Person

SÜLZCHEN VOM MASTOCHSENTAFELSPITZ
mit Apfelvinaigrette und Frühlingssalaten
CONSOMMÉ DOUBLE
mit altem Sherry
SCHNITTE VOM ROSA KALBSRÜCKEN
mit Morcheln, grünem Spargel
und Erdäpfelstrudel
POSCHIERTE NOUGATBIRNE
mit Vanillesauce
* * *