

## Stellen Sie ihr eigenes Wunschmenü zusammen

Aus küchentechnischen Gründen ist ein Einheitsmenü auszuwählen.

Für Vegetarier, Veganer, Allergiker und Kinder bieten wir selbstverständlich eine Alternative.

Preisänderungen vorbehalten



**Montfort**  
das Hotel \*\*\*\*

## VORSPEISEN

Gebeizter Lachs mit Rote Beete-Kren Terrine mit Wildkräutersalat	13,00
Saisonaler Blattsalat, Speckstreifen, Croutons mit Kernölvinaigrette	9,00
Roastbeef vom Angusrind, Meersalz, Rucola, Kirschtomaten mit Balsamicoglace	12,00
Sashimi vom Thunfisch und Lachs mit Sprossensalat an Limonendressing	14,00
Tomatisierter Bulgur mit mediterranem Gemüse an Wiesenkräutersalat mit Balsamicodressing   VEGAN	10,00
Garnelen mit Minze an Rucola Frisée	12,00
Büffelmozzarella mit Fleischtomate, Basilikumpesto und Wiesenkräuter   VEGI	10,00
Räucherlachstartar mit Kresseterrine an Grüntee-Glace mit Blattsalaten	12,00
Lauwarmer Saibling mit Vogerlsalat, Minispargel, Radieschen Croutons und gehobeltem Hartkäse	14,00
Brunnenkresse-Mousse mit Babyleaf an Pinienkerndressing   VEGI	11,00

## SUPPEN

Tomaten-Fenchelsuppe mit Walnüssen   VEGAN	5,00
Meerrettichsuppe mit Räucherlachs und Grissini	6,00
Hummerschaumsuppe mit Garnelenstick	7,00
Topinambursuppe mit Trüffelöl	6,00
Petersilienrahmsuppe mit gerösteten Pilzen   VEGI	5,00
Parmesansuppe mit Speckwürfel	5,00
Kokos-Currysuppe mit Kresse   VEGI	6,00
Rote Beete Suppe mit Sauerrahm   VEGI	5,00
Käse-Weinschaumsuppe mit Croutons	6,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,00
Rinderkraftbrühe mit Minigrießnockerl	5,00



## HAUPTSPEISEN

Schweinefiletmedaillons mit der Kräuterkruste an Whisky-Honigsauce mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	20,00
Schweinerückensteak mit Tomaten-Mozzarella gratiniert an Rahmsauce mit Bandnudeln und Karottengemüse	20,00
Gebratene Landhuhnbrust an Thymianjus mit getrüffeltem Kartoffelpüree und mediterranem Gemüse	20,00
Bardierte Hühnerbrust an Kräuterjus mit Pilzrisotto und karamellisierten Karotten	19,00
Kalbsgeschnetztes an Morchelrahmsauce mit Butterspätzle und Mandelbrokkoli	20,00
Gefüllte Kalbsröllchen mit Salbei und Schinken an tomatisierter Sauce mit Kartoffelgratin und Romanesco	22,00
Ossobucco mit Cremolata, cremiger Steinpilzpolenta und Grilltomate	20,00
Tranchen vom Rinderrücken mit Portweinschalotten Kartoffelstrudel und rustikalem Gemüse	21,00
Tranchen von der Lammkrone an Rotweinsauce mit Polenta und Kräutergemüse	20,00
Gebratenes Forellenfilet an Krensauce mit Butterkartoffeln und Rahmspinat	21,00
Bodensee Zanderfilet mit Kartoffelschuppen an Safranschaum mit Tomatenrisotto und glasierten Zuckerschoten	25,00
Gebratenes Doradenfilet mit Kräuterpesto Linguine und Vanilletomate	21,00
Gemüse-Tortillas mit Tomatensalsa und Hartkäse Rosmarinkartoffeln und Wiesenkräuter   <b>VEGI</b>	15,00
Casareccia mit Basilikumsauce mediterranem Gemüse, Hartkäse und Rucola   <b>VEGI</b>	14,00
Kartoffel-Gemüse Pfanne mit Wildkräutern und Olivenöl   <b>VEGAN</b>	14,00



## DESSERTS

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kirschragout und Vanilleeis	8,00
Beerentrifle mit Mascarpone und Limoncello	7,00
Duett vom hellen und dunklen Schokomousse an Fruchtspiegel und frischen Beeren	8,00
Bayrische Creme mit Zimt und Apfelkompott	7,00
Topfenmousse mit Traubenragout	7,00
Aprikosen Crème Brulée	7,00
Baumkuchenterrine mit Waldbeerenragout	7,00
Passionsfrucht-Joghurt Terrine mit Früchtedeko	6,00
Topfen-Kirsch Strudel mit Sahne und Vanilleeis	6,00



## FINGERFOOD / FLYING BUFFET

Der Preis wird pro Stück verrechnet. Mindestabnahme: 20 Stück pro Auswahl

### Kalt

Räucherlachs-Zucchini Röllchen mit Wasabidip	2,30
Rohschinken-Melone Stick	2,70
Hausgebeizter Lachs-Oliven Stick mit Dillrahmsauce	2,50
Kichererbsen mit Garnele und Minze im Glas	2,60
Kalbssüzle mit Vogerlsalat und Kernöl im Glas	2,40
Gurken-Frischkäse Röllchen   <b>VEGI</b>	2,00
Bergkäse-Mango Stick mit Hagebuttenchutney   <b>VEGI</b>	2,90
Tomatenbulgur mit Gemüse im Glas   <b>VEGI</b>	2,20
Tomaten-Mozzarella Stick mit Basilikumpesto   <b>VEGI</b>	2,20
Aubergine-getrocknete Tomaten Stick mit Kräuterdip   <b>VEGAN</b>	2,20
Gemüse-Pilz Stick mit Avocadodip   <b>VEGAN</b>	2,40
Jourgebäck mit Schinken	2,60
Jourgebäck mit Räucherlachs	2,60
Jourgebäck mit Käse   <b>VEGI</b>	2,60
Jourgebäck mit Liptauer   <b>VEGI</b>	2,60



## FINGERFOOD / FLYING BUFFET

Der Preis wird pro Stück verrechnet. Mindestabnahme: 20 Stück pro Auswahl

### Warm

Rinderfilet-Gemüse Stick mit Cocktaildip	3,00
Schinken-Lauch Quiches mit Knoblauchdip	2,80
Lachs-Garnelen Stick mit Orangenchutney	3,10
Bergkäse-Schinkenspeck Rösti mit Sauerrahmdip	2,60
Lammbällchen mit Kokos-Chili Dip	2,50
Geflügel-Ananas Stick mit Erdnussbutterdip	2,60
Schweinefilet-Dörrpflaume- Speck Stick	2,90
Gemüse-Frischkäse Rösti mit Tomatendip   <b>VEGI</b>	2,60
Gemüsequiches mit Kräuter Creme Fraiche   <b>VEGI</b>	2,70
Mediterranes Gemüse Stick   <b>VEGAN</b>	2,60

### Süß

Kaffee-Schokoladen Mousse Törtchen	2,90
Topfen-Himbeer Creme im Glas	2,70
Fruchtcocktail mit Vanillejoghurt im Glas	2,90
Beerenragout mit Mascarponecreme im Glas	2,80
Tonkabohne Griessflammerie mit Mangosauce im Glas	2,80



## ZU SPÄTER STUNDE

### Suppenbuffet

2erlei Suppen mit Gebäck 8,00  
zB Knoblauchrahm- und Gulaschsuppe

### Bayrisch

Münchner Weißwürste, Senf, Laugengebäck 8,00

### Kleines Kaltes

Hausgebeizter Lachs, Shrimps Cocktail, Mozzarella mit Tomaten 16,00  
Schinkenspeck mit Melone, Käsebrett, Obstkorb

### Käsebrett

Variation von Hart- und Weichkäse mit Butter und Gebäck 12,00



## GETRÄNKE

### Aperobuffet

eine halbe Stunde „open Bar“ inklusive aller gängigen Aperotränke

8,00

### Aperitifgetränke

Sekt, Sekt Orange	5,00
Weiß sauer/süß	3,00
Aperol mit Sekt	6,00
Hugo	6,00
Ramazotti Rosato	6,00
Kir Royal	6,00
Campari Soda/Orange	5,00
Cynar Soda/Orange	5,00

### Biere

Frastanzer gold 0,2	2,50
Frastanzer gold 0,3	3,00
Frastanzer gold 0,5	4,00
Frastanzer Bio Kellerbier 0,2	2,50
Frastanzer Bio Kellerbier 0,3	3,00
Frastanzer Bio Kellerbier 0,5	4,00
Frastanzer Hefeweizen 0,5	4,00

### Weine

siehe Weinkarte

