

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

| | |
|--|-------|
| Saisonaler Blattsalat, Speckstreifen, Croutons mit Kernölvinaigrette | 13,00 |
| Roastbeef vom Angusrind, Meersalz, Rucola, Kirschtomaten mit Balsamicoglace | 16,00 |
| Sashimi vom Thunfisch und Lachs mit Wakamesalat an Limonendressing | 18,00 |
| Räucherlachstatar in Gurkenmantel an Blattsalaten mit Dill-Limonendressing | 17,00 |
| Vitello tonnato mit Kapernbeere, Olive und marinierter Rucola-Frisee-Salat | 16,00 |
| Büffelmozzarella mit Fleischtomate, Basilikumpesto und Wiesenkräuter VEGI | 16,00 |
| Carpaccio von der Roten Beete mit Kapstachelbeere, Granatapfelkernen Himbeerdressing und marinierte Wildkräuter VEGAN | 17,00 |
| Tomaten-Avocado Duett mit Basilikum-Minz-Pesto Balsamicodressing und marinierter Rucola VEGAN | 18,00 |
| Bunter Blattsalat der Saison mit Kürbiskerndressing, Sonnenblumenkerne geröstete Pilze und Kresse VEGAN | 15,00 |

SUPPEN

| | |
|---|-------|
| Hummerschaumsuppe mit Garnelenstick | 12,00 |
| Kartoffel-Trüffel-Creme mit Kernöl und Speckgipferl | 11,00 |
| Käse-Weinschaumsuppe mit Croutons | 9,00 |
| Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle | 7,00 |
| Rinderkraftbrühe mit Minigrießnockerl | 8,00 |
| Kokos-Currysuppe mit Kresse VEGI | 9,00 |
| Petersilienrahmsuppe mit gerösteten Pilzen VEGI | 8,00 |
| Rote Beete Cremesuppe mit geröstetem Tofu VEGAN | 9,00 |
| Karotten-Orangen Suppe mit Topfentascherl VEGI | 10,00 |

*Preisänderungen vorbehalten



HAUPTSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Schweinefiletmedaillons mit der Pistazienkruste an Whisky-Honigsauce mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse | 27,00 |
| Gepfeffertes Schweinefilet mit Kräutercreme Kartoffelgratin und Speckbohnenbündchen | 26,00 |
| Gebratene Landhuhnbrust an Thymianjus mit getrüffelttem Kartoffelpüree und mediterranem Gemüse | 25,00 |
| Bardierte Hühnerbrust an Salbeijus mit Pilzrisotto und karamellisierten Karotten | 25,00 |
| Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce mit Butterspätzle und Mandelbrokkoli | 28,00 |
| Gefüllte Kalbsröllchen mit Salbei und Schinken an tomatisierter Sauce mit Rahmkartoffeln und Zucchini-Zylinder | 28,00 |
| Tranchen vom Rinderrücken mit Portweinschalotten Kartoffel-Pfifferlingsstrudel und rustikalem Gemüse | 33,00 |
| Dry Aged Zwiebelrostbraten mit Kräuterspätzle und Speckböhnchen | 30,00 |
| Tranchen von der Lammkrone an Minz-Portweinglace mit Rosmarinpolenta und Kräutergemüse | 30,00 |
| Gebratenes Forellenfilet an Krensaucе mit Butterkartoffeln und Rahmspinat | 26,00 |
| Hokkaido Kürbis Ragout Spinatknödel VEGI | |
| Kartoffel-Gemüse Pfanne mit Wildkräutern und Olivenöl VEGAN | |
| Gebratenes Tofumedaillon an Kokos-Currysauce Kräuterreis und buntes Gemüse VEGAN | |
| Gefüllte Zucchini mit Paprikasalsa an Cous-Cous und glasiertem Gemüse VEGAN | |

*Preisänderungen vorbehalten



DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kirschragout und Vanilleeis | 11,00 |
| Duett vom hellen und dunklen Schokomousse an Fruchtspiegel und frischen Beeren | 13,00 |
| Baumkuchenterrine mit Waldbeerenragout | 12,00 |
| Cassis-Joghurt Terrine mit Früchtedeko | 10,00 |
| Limetten Tiramisu im Glas | 12,00 |
| Pina Colada Parfait mit Ananas Chutney | 12,00 |
| Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne | 11,00 |
| Panna Cotta von der Hafersahne mit Beerenragout VEGAN | 11,00 |
| Geminzter exotischer Fruchtcocktail mit zweierlei Sorbet VEGAN | 12,00 |

*Preisänderungen vorbehalten



FINGERFOOD / FLYING BUFFET

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

Kalt

| | |
|---|------|
| Räucherlachs-Zucchini Röllchen mit Wasabidip | 3,90 |
| Rohschinken-Melone Stick | 3,40 |
| Hausgebeizter Lachs-Oliven Stick mit Dillrahmsauce | 3,80 |
| Kichererbsen mit Garnele und Minze im Glas | 3,50 |
| Kalbssülze mit Vogerlsalat und Kernöl im Glas | 3,60 |
| Gurken-Frischkäse Röllchen VEGI | 2,70 |
| Bergkäse-Traube Stick mit Hagebuttenchutney VEGI | 3,50 |
| Tomatenbulgur mit Gemüse im Glas VEGI | 3,10 |
| Tomaten-Mozzarella Stick mit Basilikumpesto VEGI | 3,40 |
| Aubergine-getrocknete Tomaten Stick mit Kräuterdip VEGAN | 3,80 |
| Jourgebäck mit Schinken | 3,50 |
| Jourgebäck mit Räucherlachs | 3,60 |
| Jourgebäck mit Käse VEGI | 3,50 |
| Jourgebäck mit Liptauer VEGI | 3,30 |

*Preisänderungen vorbehalten



FINGERFOOD / FLYING BUFFET

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

Warm

| | |
|---|------|
| Rinderfilet-Gemüse Stick mit Cocktaildip | 5,20 |
| Schinken-Lauch Quiches mit Knoblauchdip | 4,00 |
| Lachs-Garnelen Stick mit Oranchutney | 5,70 |
| Bergkäse-Schinkenspeck Rösti mit Sauerrahmdip | 3,50 |
| Lammbällchen mit Kokos-Chili Dip | 4,10 |
| Geflügel- Stick mit Erdnussbutterdip | 4,00 |
| Schweinefilet-Dörripflaume- Speck Stick | 4,50 |
| Gemüse-Frischkäse Rösti mit Tomatendip VEGI | 3,50 |
| Gemüsequiches mit Kräuter Creme Fraiche VEGI | 4,00 |
| Mediterranes Gemüse Stick VEGAN | 4,10 |

Süß

| | |
|---|------|
| Kaffee-Schokoladen Mousse | 4,20 |
| Topfen-Himbeer Creme im Glas | 3,70 |
| Fruchtcocktail mit Vanillejoghurt im Glas | 4,10 |
| Beerenragout mit Mascarponecreme im Glas | 4,00 |
| Tonkabohne Griessflammerie mit Mangosauce im Glas | 4,20 |



ZU SPÄTER STUNDE

Suppenbuffet

2erlei Suppen mit Gebäck 16,00
zB Knoblauchrahm- und Gulaschsuppe

Kleines Kaltes

Hausgebeizter Lachs, Shrimps Cocktail, Mozzarella mit Tomaten 27,00
Schinkenspeck mit Melone, Käsebrett, Obstkorb

Käsebrett

Variation von Hart- und Weichkäse mit Butter und Gebäck 16,00

Leberkäse

Variation am Buffet mit Minisemmel Senf und Kren 12,00



GETRÄNKE

Aperobuffet

11,00

eine halbe Stunde „open Bar“ inklusive aller gängigen Aperogetränke

Aperitifgetränke

| | |
|---------------------|------|
| Sekt, Sekt Orange | 6,00 |
| Weiß sauer/süß | 3,90 |
| Aperol mit Sekt | 7,70 |
| Hugo | 7,00 |
| Kir Royal | 7,00 |
| Campari Soda/Orange | 7,70 |
| ... | |

Biere

| | |
|-------------------------------|------|
| Frastanzer gold 0,2 | 3,50 |
| Frastanzer gold 0,3 | 4,10 |
| Frastanzer gold 0,5 | 5,40 |
| Frastanzer Bio Kellerbier 0,2 | 3,50 |
| Frastanzer Bio Kellerbier 0,3 | 4,10 |
| Frastanzer Bio Kellerbier 0,5 | 5,40 |
| Schneider Weisse 0,5 | 5,40 |

Weine

siehe Weinkarte

*Preisänderungen vorbehalten

