

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 mariniertem 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 mariniertem 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 geträufeltem 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 Speckböhnen	30,00
Tranchen von der Lammkrone an Minz-Portweinglace mit Rosmarinpolenta und Kräutergemüse	30,00
Gebratenes Forellenfilet an Krensauce 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 Früchtebedeko	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 Orangenchutney	5,70
Bergkäse-Schinkenspeck Rösti mit Sauerrahmdip	3,50
Lammbällchen mit Kokos-Chili Dip	4,10
Geflügel- Stick mit Erdnussbutterdip	4,00
Schweinefilet-Dörrpflaume- 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

*Preisänderungen vorbehalten



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

*Preisänderungen vorbehalten



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

