

## Bankettkarte 2018

### Zum Aperitif

#### **Grissini**

umwickelt mit Schinkenspeck und Ruccola, dazu Gorgonzola Dip € 2,20 pro Stange

#### **Canapées**

Schinken, Salami, Mozzarella, Emmentaler, kalter Schweinsbraten € 1,50 pro Brot

Räucherlachs, Roastbeef, Speck € 1,80 pro Brot

**Gemügesticks** mit hausgemachten Dips € 1,80 pro Person

**Fruchtspieße** mit hausgemachtem Joghurt € 1,80 pro Spieß

### Mitternachtssnack

#### **Kleines Kaltes Buffet**

Räucherforelle, Räucherlachs, Speck, kalter Schweinsbraten,  
Salami, hausgemachte Aufstriche, verschiedene Käsesorten,  
Salate, Brot € 8,90 pro Person

**Weißwurst** mit süßem Senf und Laugenbrezel € 6,50

**Linseneintopf** mit Würstel € 5,60

**Gulaschsuppe** € 4,50

**Gebratene pikante Hühnerflügel** mit Chili-Sauce € 4,20 pro Person

## Gedeck

**Hausgemachte Aufstriche** mit knusprigem Gebäck € 2,40 pro Person

## Vorspeisen

**Tartar vom Räucherlachs, Gurken und Avocado**

Vogelersalat, Honig-Senfsauce, serviert mit Mehrkornbrot € 7,60

**Luftgetrockneter Tiroler Schinken auf Ananascarpaccio**

mit Kohlrabisprossen und Beerenkren € 6,90

**Salat vom Babyspinat, gegrillten Portobello-Pilzen**

und Roquefort-Dressing mit gerösteten Walnüssen € 6,90

**Oberländer Bergbauernsalat**

Blattsalate, Kartoffelsalat mit gegrilltem Schafkäse im Speckmantel,  
gekochtes Ei, Bauernbrotroutons € 6,70

**Tomaten und Mozzarella „Caprese“**

mit Basilikum-Pesto und Balsamico Reduktion € 6,20

**Kleiner gemischter Salatteller der Saison**

€ 4,20

## Suppen

<b>Steinpilzcremesuppe</b> mit Knoblauchbrot	€ 4,60
<b>Kronburger Klosterweinsuppe</b> mit Zimtstangerl	€ 4,30
<b>Erdbeerkaltschale</b> mit frischer Minze	€ 4,50
<b>Karotten-Ingwersüppchen</b>	€ 4,20
<b>Kronburger Hochzeitssuppe</b> Grießnockerl, Kaiserschöberl, Rindfleisch und Gemüse	€ 4,40
<b>Rinderkraftbrühe mit Kräuterfrittaten</b>	€ 4,10

## Zwischengerichte

<b>Safranrisotto mit gebratenen Garnelen,</b> grünem Spargel und pochierten Babytomaten	€ 9,20
<b>Kartoffelcrêpes mit Saiblingskaviar</b> auf einer Schnittlauch-Chablis-Sauce	€ 8,90
<b>Frische Muscheln „Provencale“</b> mit knusprigem Knoblauchbrot	€ 7,90
<b>Warmer Linsensalat mit Entenconfit</b> und Tiroler Schlipfkrapfen	€ 7,60
<b>Papardelle „alio e olio“</b> mit Zucchini, Zwergtomaten, Melanzani und geriebenem Parmesan	€ 6,60
<b>Champagnersorbet</b>	€ 3,20

## Hauptspeisen

### **Medaillon vom Kalbsfilet mit gegrillten Riesengarnelen**

Sauce Bernaise, Pürée von der Trüffelkartoffel und  
glacierten Babykarotten

€ 24,90

### **Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste**

auf Thymianjus, mit Kartoffelgratin und grünen Bohnenbündchen

€ 23,60

### **Rinderrücken rosa gebraten** auf einer Portweinsauce,

dazu sautiertes Babygemüse und Mandelkartoffeln

€ 22,60

### **Gebratenes Zanderfilet** auf Limetten Beurre-blanc mit Pilavreis

und grünem Spargel

€ 19,60

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Pommes frites, Petersilkkartoffeln oder warmem Kartoffelsalat

€ 18,50

### **Lachsforellenmedaillons** auf Olivenöl-Knoblauchpapardelle

Basilikumpesto, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten

€ 17,90

### **Gefülltes Maishendfilet** auf Kräuterpolenta, Marsalasaucе,

dazu frischer Broccoli und Zwergtomatenconfit

€ 16,90

### **Schweinefilet-Medaillons** an Pfefferrahmsauce,

mit buntem Gemüse der Saison und gebratener Kartoffelroulade

€ 16,90

### **Mixed Grill**

Bunter Spieß nach Art des Hauses, mit Kräuterbutter

und Pommes frites

€ 15,90

### **Wiener Schnitzel vom Schwein**

mit Pommes frites, Petersilkkartoffeln oder warmem Kartoffelsalat

€ 13,20

### **Geschmorter Rindsbraten** in Burgundersauce,

mit Rotkraut und Spätzle

€ 14,50

## Vegetarische Hauptgerichte

**Hausgemachte Spätzle mit frischem Mangold  
und gebratenen Pilzen** in einer Rahmsauce  
mit Paznauner Bergkäse € 10,50

**Zweierlei hausgemachte Schlipfkrapfen**  
(Spinat- und Kartoffelfülle)  
mit brauner Butter und feinen Gemüsejuliennes € 9,80

## Desserts

**Flambierte Kronburger Überraschungs-Eistorte**  
mit exotischen Früchten € 7,20

**Duo von Tiroler Krapfen**  
Kirchtags- und Zwetschkenkrapfen, serviert mit  
weißem Schokoladeneis aus Stans € 6,90

**Hausgemachtes dunkles Mousse au chocolate**  
mit frischen Früchten € 6,50

**Hausgemachte Marillenknödel** mit Butterbrösel  
auf Honig-Vanillesauce € 6,50

**Krokanteisparfait** auf frischem Himbeermark € 5,90

**Gemischtes Eis mit Sahne und Früchten** € 5,60