

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	10,00
Roastbeef vom Angusrind, Meersalz, Rucola, Kirschtomaten mit Balsamicoglace	16,00
Sashimi vom Thunfisch und Lachs mit Sprossensalat an Limonendressing	17,00
Räucherlachstatar mit Kresseterrine an Grüntee-Glace mit Blattsalaten	16,00
Büffelmozzarella mit Fleischtomate, Basilikumpesto und Wiesenkräuter VEGI	13,00
Carpaccio von der Roten Beete mit Kapstachelbeere, Granatapfelkernen Himbeerdressing und marinierte Wildkräuter VEGAN	13,00
Tomaten-Avocado Duett mit Basilikum-Minz-Pesto Balsamicodressing und mariniertes Rucola VEGAN	14,00
Tomatisierter Bulgur mit mediterranem Gemüse an Wiesenkräutersalat mit Balsamicodressing VEGAN	13,00
Bunter Blattsalat der Saison mit Kürbiskern dressing, Sonnenblumenkerne geröstete Pilze und Kresse VEGAN	12,00

SUPPEN

Hummerschaumsuppe mit Garnelenstick	10,00
Parmesansuppe mit Speckwürfel	7,00
Käse-Weinschaumsuppe mit Croutons	8,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	7,00
Rinderkraftbrühe mit Minigrießnockerl	7,00
Kokos-Currysuppe mit Kresse VEGI	7,00
Petersilienrahmsuppe mit gerösteten Pilzen VEGI	7,00
Tomaten-Fenchelsuppe mit Walnüssen VEGAN	7,00

*Preisänderungen vorbehalten



HAUPTSPEISEN

Schweinefiletmedaillons mit der Kräuterkruste an Whisky-Honigsauce mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	25,00
Gepfeffertes Schweinefilet mit Kräutercreme Kartoffelgratin und Speckbohnenbündchen	25,00
Gebratene Landhuhnbrust an Thymianjus mit getrüffeltem Kartoffelpüree und mediterranem Gemüse	24,00
Bardierte Hühnerbrust an Kräuterjus mit Pilzrisotto und karamellisierten Karotten	25,00
Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce mit Butterspätzle und Mandelbrokkoli	26,00
Gefüllte Kalbsröllchen mit Salbei und Schinken an tomatisierter Sauce mit Kartoffelgratin und Romanesco	26,00
Tranchen vom Rinderrücken mit Portweinschalotten Kartoffel-Pfifferlingsstrudel und rustikalem Gemüse	31,00
Tranchen von der Lammkrone an Rotweinsauce mit Polenta und Kräutergemüse	26,00
Gebratenes Forellenfilet an Krensauce mit Butterkartoffeln und Rahmspinat	25,00
Bodensee Zanderfilet mit Kartoffelschuppen an Safranschaum mit Tomatenrisotto und glasierten Zuckerschoten	29,00
Casareccia mit Basilikumsauce mediterranem Gemüse, Hartkäse und Rucola VEGI	18,00
Kartoffel-Gemüse Pfanne mit Wildkräutern und Olivenöl VEGAN	18,00
Gemüse-Buchweizentaler mit Tomatensalsa mediterranem Gemüse und Minikartoffeln VEGAN	17,00
Gebratenes Tofumedaillon an Kokos-Currysauce Kräuterreis und buntes Gemüse VEGAN	18,00
Gefüllte Zucchini mit Paprikasalsa an Cous-Cous und glasiertem Gemüse VEGAN	17,00

*Preisänderungen vorbehalten



DESSERTS

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kirschragout und Vanilleeis	10,00
Duett vom hellen und dunklen Schokomousse an Fruchtspiegel und frischen Beeren	10,00
Aprikosen Crême Brulée	8,00
Baumkuchenterrine mit Waldbeerenragout	10,00
Passionsfrucht-Joghurt Terrine mit Früchtedeko	8,00
Topfen-Kirsch Strudel mit Sahne und Vanilleeis	8,00
Panna Cotta von der Hafersahne mit Beerenragout VEGAN	9,00
Stracciatella-Trifle mit frischen Beeren im Glas VEGAN	9,00
Geminzter exotischer Fruchtcocktail mit zweierlei Sorbet VEGAN	10,00

*Preisänderungen vorbehalten



FINGERFOOD / FLYING BUFFET

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

Kalt

Räucherlachs-Zucchini Röllchen mit Wasabidip	3,10
Rohschinken-Melone Stick	3,20
Hausgebeizter Lachs-Oliven Stick mit Dillrahmsauce	3,30
Kichererbsen mit Garnele und Minze im Glas	3,50
Kalbssülze mit Vogerlsalat und Kernöl im Glas	3,30
Gurken-Frischkäse Röllchen VEGI	2,70
Bergkäse-Mango Stick mit Hagebuttenchutney VEGI	3,50
Tomatenbulgur mit Gemüse im Glas VEGI	3,10
Tomaten-Mozzarella Stick mit Basilikumpesto VEGI	3,10
Aubergine-getrocknete Tomaten Stick mit Kräuterdip VEGAN	3,00
Gemüse-Pilz Stick mit Avocadodip VEGAN	3,30
Jourgebäck mit Schinken	3,30
Jourgebäck mit Räucherlachs	3,30
Jourgebäck mit Käse VEGI	3,20
Jourgebäck mit Liptauer VEGI	3,20

*Preisänderungen vorbehalten



FINGERFOOD / FLYING BUFFET

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

Warm

Rinderfilet-Gemüse Stick mit Cocktaildip	4,40
Schinken-Lauch Quiches mit Knoblauchdip	3,90
Lachs-Garnelen Stick mit Oranchutney	4,60
Bergkäse-Schinkenspeck Rösti mit Sauerrahmdip	3,00
Lammbällchen mit Kokos-Chili Dip	3,20
Geflügel-Gemüse Stick mit Erdnussbutterdip	3,40
Schweinefilet-Dörrpflaume- Speck Stick	3,30
Gemüse-Frischkäse Rösti mit Tomatendip VEGI	3,10
Gemüsequiches mit Kräuter Creme Fraiche VEGI	3,40
Mediterranes Gemüse Stick VEGAN	3,50

Süß

Kaffee-Schokoladen Mousse Törtchen	3,30
Topfen-Himbeer Creme im Glas	3,20
Fruchtcocktail mit Vanillejoghurt im Glas	3,40
Beerenragout mit Mascarponecreme im Glas	3,30
Tonkabohne Griessflammerie mit Mangosauce im Glas	3,30

*Preisänderungen vorbehalten



ZU SPÄTER STUNDE

Suppenbuffet

2erlei Suppen mit Gebäck 11,00
zB Knoblauchrahm- und Gulaschsuppe

Kleines Kaltes

Hausgebeizter Lachs, Shrimps Cocktail, Mozzarella mit Tomaten 21,00
Schinkenspeck mit Melone, Käsebrett, Obstkorb

Käsebrett

Variation von Hart- und Weichkäse mit Butter und Gebäck 13,00

*Preisänderungen vorbehalten



GETRÄNKE

Aperobuffet

9,50

eine halbe Stunde „open Bar“ inklusive aller gängigen Aperogetränke

Aperitifgetränke

Sekt, Sekt Orange	6,00
Weiß sauer/süß	3,90
Aperol mit Sekt	7,00
Hugo	7,00
Ramazotti Rosato	7,00
Kir Royal	7,00
Campari Soda/Orange	6,50
Cynar Soda/Orange	6,50

Biere

Frastanzer gold 0,2	3,40
Frastanzer gold 0,3	4,00
Frastanzer gold 0,5	5,10
Frastanzer Bio Kellerbier 0,2	3,40
Frastanzer Bio Kellerbier 0,3	4,00
Frastanzer Bio Kellerbier 0,5	5,10
Schneider Weisse 0,5	5,10

Weine

siehe Weinkarte

*Preisänderungen vorbehalten

