

# MENÜVORSCHLÄGE

Hartmaiers Villa Watthalden  
HERBST



## Menü 1

Hausgebeizter Norweger Lachs in Honig Dill Senf Sauce  
mit Kartoffelplätzchen und herbstlichen Salatbukett

\*\*\*

Iberico Schweinekotelette  
mit Chorizo Bohnen und Oliven-Kartoffelstampf

\*\*\*

Sauerrahmeis mit marinierten Früchten und Beerenmark

€ 59.-

## Menü 2

Hausgemachtes Entenleberparfait  
im Apfelgelee und kleinem Feldsalat

\*\*\*

Rosa gebratene Rehkeule in Wacholdersauce  
mit Spätzle vom Brett und herbstlichem Gemüse

\*\*\*

Weißer Schokoladentorte mit Birnensalat  
und Pralineneis

€ 59.-

## Menü 3

Sülze vom geräucherten Seesaibling  
mit rote Bete Carpaccio und Meerrettichmousse

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Röstiraviolis

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken mit Johannisbeersauce  
jungem Wirsing und Spätzle vom Brett

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Zwetschgen und Zimtsauce

€ 67.-



## Menü 4

Sashimi vom Thunfisch  
mit pikantem Glasnudelsalat, Wasabi und eingelegtem Ingwer

\*\*\*

Seeteufelmedaillon mit getrockneten Tomaten  
und Salbeignocchis

\*\*\*

Rinderfilet "Surf and Turf" mit gebratener Riesengarnele  
Ochsenbackenravioli und herbstlichem Gemüse

\*\*\*

Walnussparfait im Baumkuchenmantel mit Gewürzfeigen  
€ 71.-

## Menü 5

Terrine vom Rindertafelspitz mit Gänseleber  
und Linsensalat

\*\*\*

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Portweinrisotto  
und Champagnerlauch

\*\*\*

Crepinette vom Kalbsfilet mit weißer Balsamicosauce  
Kartoffelgaletten und feinem Marktgemüse

\*\*\*

Glasierte Zwetschgen mit Zimtblätterparfait  
€ 71.-

## Menü 6

Feldsalat im Kartoffeldressing  
mit heißgeräuchertem Norweger Lachs und Honig Senf Sauce

\*\*\*

Filet vom Kabeljau mit Koriander-Mangosalsa  
auf provenzalischem Gemüse

\*\*\*

Mignon vom Rinderfilet in der Trüffelkruste  
mit Selleriepüree und geschmorten Schalotten

\*\*\*

Lauwarme Topfenknödel mit Nougateis und Feigen  
€ 71.-

## Menü 7

Bunte Herbstsalate mit gebratenen Riesengarnelen  
und Kräutern in Olivenöl

\*\*\*

Soufflierter Steinbutt  
mit Safranrisotto und Hummersauce

\*\*\*

Carré vom Weidelammrücken mit Dijon Senf und Kräutern  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Cappuccinocreame mit Gewürzfeigen  
und Valhrona - Schokoladeneis

€ 71.-

## Menü 8

Terrine von Wachtel und Gänseleber  
mit glasierten Reinetten und Marillensenf

\*\*\*

Filet vom Loup de mer mit Bouchot Muscheln  
Blattspinat und Limonenravioli

\*\*\*

Tranche vom Kalbsrücken in Morchelsauce  
mit feinem Gemüse und Spätzle vom Brett

\*\*\*

Marillenknödel in Vanille -Butter -Brösel  
mit weißem Kakaobohneneis

€ 71.-

## Menü 9

Gebeizter Norweger Gewürz Lachs mit Senfkörnersauce  
und herbstlichen Blattsalaten

\*\*\*

Pikante Schaumsuppe von der Seewassergarnele  
mit gegrillten Garnelen und Maultäschle

\*\*\*

Im Ganzen geschmorte Barbarie-Ente  
mit Wirsingstreifen und Kartoffelknödel

\*\*\*

Zwetschgenragout mit gebackener Griesschnitte und Sauerrahmeis

€ 71.-

# UNSERE SPEZIELLE EMPFEHLUNG

## Hartmaiers Villa -Festtags -Menü

Duett von mildem Räucherlachs an Dill-Senf-Sauce  
und Sülze vom Rindertafelspitz mit Linsenvinaigrette

\*\*\*

Kabeljaufilet vom Grill mit Kräutern  
auf provenzalischem Gemüse

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Morchelsauce  
mit Marktgemüse und Spätzle vom Brett

\*\*\*

Marinierte Früchte der Saison mit Schokoladenmousse  
und Sauerrahmeis

Pro Person € 65.-

## Unser vegetarisches Menü

Carpaccio von roter Bete mit weißem Trüffelöl mariniert  
und Feldsalat

\*\*\*

Hausgemachte Kürbis Ravioli  
auf Blattspinat in weißer Balsamicosauce

\*\*\*

Gemüselasagne mit Ochsenherz- Tomatensauce  
und frittiertem Ruccola

\*\*\*

Marinierte Früchte mit Sauerrahmeis

€ 51.-

---

Beachten Sie bitte unsere wöchentlich wechselnden Jahreszeitenmenüs!

Wir beraten Sie bei der Wahl Ihres Wunschmenüs  
und sind Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich.  
Gerne stehen wir Ihnen dazu nach telefonischer Vereinbarung,  
vor oder nach unseren Servicezeiten zur Verfügung.  
Aus organisatorischen Gründen und zur Qualitätssicherung  
kann nur 1 Menü gewählt werden.

Ihre Familie Hartmaier  
und das Villa Watthalden Team  
wir richten uns ganz nach Ihren Vorstellungen.

