

ELEVATED JOY

gmundner
berghaus

MENUE

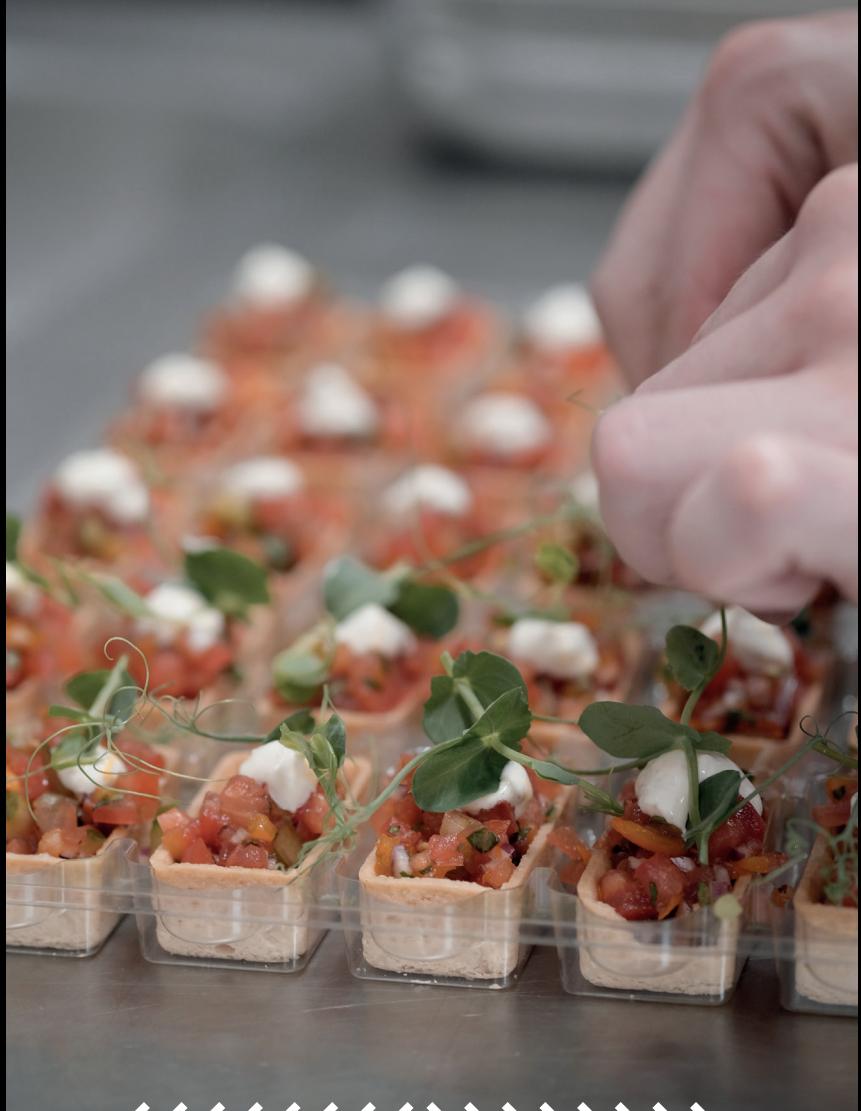


GENUSS VERBINDET.

Eure Gastgeber Mike Süsser und David Daxner haben für euch eine vielfältige Auswahl an Gerichten zusammengestellt, die euch Inspiration gibt und Lust macht, euch gedanklich schon an eurem Tisch zu sitzen.

Aus euren Favoriten entsteht ein Menü, das in sich stimmig ist, Leichtigkeit hat und den Abend trägt – vom ersten Bissen bis zum süßen Finale. Jetzt dürft ihr eure Favoriten auswählen und so den kulinarischen Rahmen für euren Anlass festlegen.

XOXO



APERITIVO

DRINK IN DER HAND. GLÜCK IM BAUCH.

Feines Fingerfood, ein Glas in der Hand und der Blick in die Weite schaffen eine lockere, freudige Atmosphäre – Zeit für Gespräche, Lachen und den perfekten Übergang vom feierlichen Moment in euren Hochzeitstag.



APERITIVO

4 Fingerfood-Gerichte nach Wahl | 3 Stück pro Person

FLEISCH

Spanische Croquetas

Petersilienmayo · Prosciutto

Beef Tatar

Cone · Schnittlauchrahm

Gyozas

Pork · Gemüse

Speckpfäume

Ziegenkäse · Walnuss

Wan-Tan

Haschee · Kraut

FISCH

Gyozas

Garnele · Gemüse

Lachstatar

Cone · Kaviar

Räucherfischpofesen

Kren · Frischkäse

Erdäpfelrösti

Lachsforelle gebeizt · Tzatziki

Bloody Mary

Gebackene Garnele

VEGETARISCH

Melanzanie Tarte

Babaganoush · Cashews

Trüffel-Arancini

Parmesan · schwarzer Pfeffer

Spanische Croquetas

Safranmayo

Gyozas

Tofu · Gemüse

Tartelettes

Avocado · Gemüse



VORPSPEISE

**Entweder 4 Family Style-Gerichte oder
2 Vorspeisen-Gerichte zur Wahl, wenn serviert.
Zusätzlich ist immer das Gedecck inkludiert.**

GEDECK

Brot, Butter, Hummus und Charcuterie

FLEISCH

Pate de Campagne

Senf · Cornichons

Beef Tataki

Ponzu · Sesam · Junglauch

Rindfleischsalat „Vietnam“

Limette · Kräuter · Chili

Lab Gai

Chicken · Sticky Rice

Vitello Tonnato

Kapern · Zitrone

VEGETARISCH

Burrata

Bunte Tomaten · Basilikum

Melanzani Salat

Miso · Soja · Frühlingazwiebel

Summer Rolls

Gemüse · Kräuter · Erdnuss

FISCH

Thunfischtatar

Avocado · Gurke · Sesam

Wolfsbarsch Ceviche

Limette · Koriander · rote Zwiebeln

Lachs Tataki

geflämmt · Ponzu · Junglauch

Pulpo mediterran

Tomate · Paprika · Salatherz

Räucherfisch-Fenchelsalat

Orange · Schnittlauchöl

Gurkensalat Asia Style

Reisessig · Sesam · Chili

Ziegenfrischkäse

Honig · Feige · Pistazie

Bunte Rüben

Ricotta · Trüffelvinaigrette · Haselnuss

ZWISCHENGANG

1 Gericht nach Wahl | serviert

Raviolo

Frischkäse · Salbei · Artikschocke

Pochiertes Ei

Junge Erbsen · Erdäpfel · Trüffel

Risotto al Limone

Zitrone · Parmesan · Olivenöl · Gremolata





XOXO



HAUPTGANG BBQ

BBQ FLEISCH & FISCH

Fleisch und/oder Fisch gesamt 5 zur Wahl

In den Sommermonaten direkt am Grill frisch zubereitet.
Der Duft liegt in der Luft, es darf ein paar Minuten dauern –
kommt gerne tiischweise zur BBQ-Area, ganz entspannt
und im eigenen Tempo.

FLEISCH

Tagliata vom Rind

Chimmichurry

Knuspriger Schweinebauch

Teriyaki

Chicken Saté

Erdnuss

Iberico Secreto

Mojo Verde · Mojo Rosso

Lamm Chops

Minzjoghurt

Chedda Läpenja

Gmundnerberghaus Currywurst

Spare Ribs

BBQ Sauce

FISCH

Garnelen

Chiliöl · Knoblauch

Pulpo

Crisp · Sweet Chili

Lachsforellenfilet

Kapern · Limettenbutter

Loup de Mer

Mojo Verde

BEILAGEN BBQ

Auswahl aus 3 Salaten | Kartoffelbeilage nach Wahl
Die anderen Beilagen sind inkludiert.

SALATE

Ceaser Salad

Salatherz · Parmesan

Erdäpfelsalat

Kernöl

Cous Cous Salat

Orange · Petersilie

Tomatensalat

Melone · Schafkäse

KARTOFFELN

Baby Kartoffeln

Schnittlauch · Olivenöl

Big Grillen Kartoffeln

Sauerrahm

Kartoffelgratin

BEILAGEN

Grillgemüse

Halloumi

Maiskolben oder Parmigiana

PARMESANLAIB

Alternativ zum Zwischengang kann beim Hauptgang zusätzlich eine Pastastation angeboten werden.

PASTA

Salsiccia

Pilze · Salbei

Tomate

Verdure · Basilikum · Pinienkerne

Pesto

Basilikum · Mandeln

RISOTTO

Al Limone

Parmesan · Olivenöl · Gremolata

Funghi

Pilze nach Saison · Salbei

Risi Pisi

Pancetta

HAUPTGANG SERVIERT

2 Hauptgang-Gerichte zur Wahl

VEGETARISCH & FISCH ON TOP

Erdäpfelgnocchi

Artischocke · getrocknete Tomate · Romanesco

Karfiol

geröstet · cremig · Kapern · Sesam · Granatapfel

Spitzpaprika

gefüllt · Fregola Sarda · Olive · Kapern · Zitronen Beurre Blanc

FLEISCH

Zerlegi vom Rind

geschmort · rosa gebraten · Nussbuttermouseline · wilder Brokkoli

Zerlegi vom Iberico Schwein

knuspriger Bauch · rosa gebraten · Fisolencassoulet · grober Senf · Sellerie

Zerlegi vom Kalb

geschmort · gebacken · alles Erbse · junge Karotte

FISCHTOPPINGS

Lachsforellenfilet

Loup de Mer

Garnelen



DESSERT

BUFFET ODER FAMILY STYLE

4 zur Auswahl

Schokoladenpassionsfrucht Tarte

Mango · Kokos

Rote Beeren

Mascarpone · Portweinbirne ·
Zitronenkuchen

Triple Chokolate

Cremig · Brownie · knusprig

Zitronen Tarte

Baiser · Joghurt

Panna Cotta

Frische Früchte

Cheesecake

Macarons

Eisbiske

SERVIERT

1 Dessert zur Auswahl

Schokoladenpassionsfrucht Tarte

Mango · Kokos

Rote Beeren

Mascarpone · Portweinbirne ·
Zitronenkuchen

Triple Chokolate

Cremig · Brownie · knusprig

Zitronen Tarte

Baiser · Joghurt



KINDERESSEN

Schnitzel mit Pommes

Pasta mit Tomatensauce

Fischstäbchen mit Risi Bisi



MIDNIGHTSNACK

Gmundnerberghaus Currawurst

Gmundnerberghaus Bosna

Gmundnerberghaus Brettljause mit Prosciutto von der Berkel

Käsebrett

Gmundnerberghaus Gulaschsuppe

Alles Pommes



GETRÄNKE PAUSCHALE

Wasser still + prickelnd

Fruchtsäfte

Fritz Kola

Fritz Limonaden

Homemade Limos

Aperol Spritz alkoholfrei

Gmundnerberghaus Sprudel & Sprudel Rose

Tischwein weiß

Tischwein rot

Spritzer weiß

Aperol Spritz

Rosato Spritz

Lillet Berry

Hugo

Bier vom Fass (Schloss Eggeneberg)

Bier Alkoholfrei (Freibier)

Die Weiße

Kaffee

Tee

