



# Unsere Menüempfehlungen

## Menü 1

Rindertafelspitz Consommé  
mit Wurzelgemüse, Schnittlauchfrittaten und Markklößchen

Unser Entengröst'l, frisch aus der Pfanne:  
Kross gebratenes Entenklein, Kartoffelknödel und Cranberry-Spitzkohl

Topfenknöder'l mit Wachauer Marillenröster und Sauerrahmeis

€ 46,80 p.P.

*Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 22,80 p.P.*

## Menü 2

Gänselieselsalat:  
Milder Kraut- und Blattsalat mit Gänsekrusteln

Trüffeltortelloni in Alba-Trüffelschaum mit gehobeltem Winter-Trüffel

Gegrilltes Filet vom Loup de mer  
auf marokkanischem Gewürz-Orangen-Couscous  
mit Kumquat-Vinaigrette und Mandel-Kartoffelstroh

Unser warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr  
mit Waldbeerenröster und hausgemachtem Tahiti Vanilleeis

€ 64,80 p.P.

*Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 29,80 p.P.*

### Haben Sie Etwas zu feiern?

Lassen Sie sich von unserem Team der Villa im Tal verwöhnen und genießen Sie Ihr Fest hier in unseren Räumlichkeiten oder an einem von Ihnen gewählten Ort. Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Betriebsfeier, wir sind gerne für Sie da!



## Vorspeisen | Starters

Gänselieselsalat:

Milder Kraut- und Blattsalat mit Gänsekrusteln

*Our „Bits of Goose” Salad:*

*Mild Mixed Herbs & Leafy Salad*

*with Crispy Goose Bits*

14,80<sup>7,8,10</sup>

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet

auf Petersilienwurzelpüree mit in der Salzkruste gebackener Rote Beete

*Warm Smoked Filet of Trout on a Bed of Parsley Root Purée*

*with Beetroot Roasted in a Salty Crust*

15,80<sup>4,7,8,10</sup>

Junger Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen, warmen Dörrpflaumen  
und gebratener Entenleber

*Mâche Lettuce with Caramellized Walnuts, warm Dried Plums*

*and Grilled Duck Liver*

16,80<sup>8,10</sup>

Kross gebratene Blutwurst

auf lauwarmem Majoran-Bratkartoffel-Nadelbohnen-Spinat-Salat

mit steirischem Kürbiskernöl

*Crisp Grilled Black Pudding*

*on a Bed of Warm Oregano, Fried Potato, French Bean & Spinach Salad*

*with Styrian Pumpkin Seed Oil*

15,80<sup>1,10,12</sup>

Curry-Linsensalat mit Chutney von roten und gelben Strauchtomaten  
und karamellisiertem Picandou Ziegenkäse

*Curry & Lentil Salad with a Red & Yellow Tomato Chutney*

*and Caramellised Picandou Goat Cheese*

15,80<sup>1,7,8,9,10</sup>



## Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Leicht getrüffeltes Rahmsüppchen von Waldpilzen mit Trüffel-Weißweinschaum und Frischkäse-Kräuter Wan Tan

*Lightly Truffled Creamy Forest Mushroom Soup with White Wine Truffle Froth and Cream Cheese & Herb Wan Tan*

13,80<sup>1d, 3, 7</sup>

Rindertafelspitz Consommé mit Wurzelgemüse, Schnittlauchfrittaten und Markklößchen

*Beef Cube Consommé Soup with Root Vegetables, Chive - Pancake Strips and Marrow Dumplings*

9,80<sup>1, 3, 7</sup>

Gegrillte Black Pearl Jakobsmuscheln

mit Tomatenconfit, Schwarzwurzelpüree und Kartoffelchips

*Grilled Black Pearl Sea Scallops with Tomato Confit, Black Salsify Purée and Potato Crisps*

Vorspeise | *Starter* 18,80

Hauptgericht | *Main Course* 32,80<sup>7, 9, 14</sup>

## Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

Unser Adamstaler Waldpilzrisotto mit gehobeltem Parmesan und Kresse-Salat

*Mushroom Risotto with Shaved Parmesan and Cress Salad*

Vorspeise | *Starter* 15,80

Hauptgericht | *Main Course* 24,80<sup>1, 7</sup>

Trüffeltortelloni in Alba-Trüffelschaum mit gehobeltem Winter-Trüffel

*Truffle Tortelloni in Alba Truffle Froth with Grated Winter Truffle*

Vorspeise | *Starter* 17,80

Hauptgericht | *Main Course* 29,80<sup>1, 3, 7, 8</sup>

Thai-Gemüse-Wok mit Kichererbsen und Cashewkernen

*Thai-Vegetables from the Wok with Chick Peas and Cashew Nuts*

Vorspeise | *Starter* 15,80

Hauptgericht | *Main Course* 24,80<sup>5, 6, 8, 9, 11, 12</sup>



## Hauptgang | Main Course

Auf der Haut kross gebratener Müritz Zander  
auf Kürbispüree, Kürbis-Chutney und gehobelten schwarzen Nüssen  
*Crisp Grilled Müritz Perch on a Bed of Pumpkin Purée  
with Grated Black Nuts*

27,80<sup>4,7</sup>

Gegrilltes Filet vom Loup de mer auf marokkanischem Gewürz-Orangen-Couscous  
mit Kumquat-Vinaigrette und Mandel-Kartoffelstroh  
*Grilled Sea Bass Filet on a Bed of Moroccan Spiced Orange Couscous  
with Kumquat-Vinaigrette and Almond-Potato Straw*

29,80<sup>1,4,8</sup>



## Hauptgang | Main Course

Unser Wiener Schnitzer'l vom Wiesenkalbsrücken  
mit gebratenen Kräutersaitlingen, Majoran-Bratkartoffeln  
und Zitronen-Sauerrahm-Dip

*Our Veal Wiener Schnitzel with Grilled Oyster Mushrooms,  
Pan fried Oregano Potatoes and Creamy Sourcream-Lemon Dip*

26,80<sup>1, 3, 7</sup>

Unser Entengröst'l, frisch aus der Pfanne:

Kross gebratenes Entenklein, Kartoffelknödel und Cranberry-Spitzkohl

*Scrumptious Pan Fried Duck:*

*Crisp Grilled Duck Bits with Potato Dumpling and Cranberry-Cabbage*

24,80<sup>1, 3, 7</sup>

Zweierlei vom Ochsen

In Portwein geschmorte Ochsenbacker'l und US Gold Label Roastbeef  
mit Schnittlauch-Kartoffelpüree und Nadelböhnchen

*Duo of Ox:*

*Cheek of Ox stewed in Port Wine & US Gold Label Roastbeef  
with Green Beans and Chived Potato Purée*

34,80<sup>7, 9</sup>

Spicy mariniertes Tempura Chicken  
auf Thai-Gemüse aus dem Wok

*Spicy Marinated Tempura Chicken  
on a Bed of Thai Wok Vegetables*

28,80<sup>1, 6, 8, 9, 11</sup>



## Dessert und Käse | Dessert and Cheese

Hausgemachte Sorbets pro Kugel:

Himbeere, Mango, Passionsfrucht, Erdbeere und Ananas-Thai-Basilikum

*Homemade Sorbets by the Scoop:*

*Raspberry, Mango, Passionfruit, Strawberry, Pineapple & Thai-Basil*

3,80<sup>1a</sup>

Hausgemachte Eiscreme pro Kugel:

Tahiti Vanille, Schokolade-Thai Chili, Walnussrahmeis, Rote Grütze-Sauerrahm

*Homemade Icecream by the Scoop:*

*Tahiti Vanilla, Chocolate with Thai Chili, Walnut, Red Fruit & Sourcream*

3,80<sup>3, 7, 8</sup>

Unser warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr  
mit Waldbeerenröster und hausgemachtem Tahiti Vanilleeis

*Our Warm Chocolate Cake, fresh from the Oven,*

*with Wild Berry Compote and Homemade Tahiti Vanilla Icecream*

13,80<sup>1, 3, 7, 8</sup>

Bûche von der Valrhona Schokolade

mit glacierten Schattenmorellen und Ananas-Eis

*Valrhona Chocolate Log*

*with Glacéed Morello Cherry and Pineapple Icecream*

13,80<sup>1, 3, 7, 8</sup>

Topfenknöder'l mit Wachauer Marillennröster und Sauerrahmeis

*Our Sweet Austrian Quark Dumplings with Apricot Sauce und Sourcream Icecream*

13,80<sup>1, 3, 7, 8</sup>

Käsevariation von der Wiesbadener Bergkäse Station,

Bio-zertifiziert, Weichkäse aus Wangen im Allgäu, Blauschimmelkäse,

18 Monate gereifter Bergkäse, sowie weitere Weichkäsesorten

*Cheese Variation from Wiesbaden's Mountain Cheese Station,*

*Organically Certified Soft Cheeses, Blue Cheese, Mountain Cheese Aged 18 months,*

*as well as various other Soft Cheeses*

13,80<sup>7, 8, 10</sup>



## Allergien & Unverträglichkeiten

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1 - Glutenhaltiges Getreide | 8 - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Paranüsse) |
| 2 - Krebstiere              | 9 - Sellerie   |
| 3 - Eier                    | 10 - Senf  |
| 4 - Fische                  | 11 - Sesamsamen  |
| 5 - Erdnüsse                | 12 - Schwefeldioxid und Sulphite   |
| 6 - Sojabohnen              | 13 - Lupinen   |
| 7 - Milch                   | 14 - Weichtiere (Schnecken, Muscheln)  |

## Zusatzstoffe

- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| a - Farbstoff            | f - geschwärzt    |
| b - Konservierungsstoff  | g - Phosphate     |
| c - Antioxidationsmittel | h - Süßungsmittel |
| d - geschwefelt          |                   |
| e - Geschmacksverstärker |                   |

Unsere Blumendekoration wird liebevoll von der Kureck Floristik gestaltet.



Alle Preise sind inkl. MwSt. und in EUR ausgewiesen.



## Our Menu Suggestions

### Menu 1

Beef Cube Consommé Soup  
with Root Vegetables, Chive-Pancake Strips and Marrow Dumplings

Scrumptious Pan Fried Duck:  
Crisp Grilled Duck Bits with Potato Dumpling and Cranberry-Cabbage

Our Sweet Austrian Quark Dumplings  
with Apricot Sauce & Sourcream Icecream

€ 46,80 p.P.

*Upon request with wine pairing à € 22,80 p.P.*

### Menu 2

Our „Bits of Goose,, Salad:  
Mild Mixed Herbs & Leafy Salad with Crispy Goose Bits

Truffle Tortelloni in Alba Truffle Froth with Grated Winter Truffle

Grilled Sea Bass Filet on a Bed of Moroccan Spiced Orange Couscous  
with Kumquat-Vinaigrette and Almond-Potato Straw

Our Warm Chocolate Cake, fresh from the Oven,  
with Wild Berry Compote and Homemade Tahiti Vanilla Icecream

€ 64,80 p.P.

*Upon request with wine pairing à € 29,80 p.P.*

### Planning a party or event?

Why not let our team serve you and your guests right here in the Villa im Tal or cater to a location of your choice? Be it a wedding, birthday, baptism or company presentation or event we would love to serve you!