



# Unsere Menüempfehlungen

## Menü 1

Rindertafelspitz Consommé  
mit Wurzelgemüse, Schnittlauchfrittaten und Markklößchen

In Portwein geschmortes Ochsenbacker'l  
mit leicht getrüffeltem Waldpilzrisotto und gehobeltem, gereiften Parmesan

Topfenknöder'l mit Wachauer Marillenröster und Sauerrahmeis

€ 52,80 p.P.

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

## Menü 2

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

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

€ 66,80 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>

Mit Zitronengras, Kaffir, Ingwersirup, Korianderkörnern und Fenchelsamen  
gebeiztes schottisches Wildlachs-Sashimi

mit Wasabi-Crème fraîche und Glasnudel-Gemüse-Salat

*Scottish Wild Salmon-Sashimi marinated with Lemongrass, Kaffir Lime Leaf, Ginger*

*Sirup, Coriander and Fennel Seed, served with Wasabi-Crème fraîche*

*and a Glass Noodle & Vegetable Salad*

18,80 <sup>1, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11</sup>

Junger Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen, warmen Dörripflaumen  
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 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 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 Brunnenkresse-Salat

*Mushroom Risotto with Shaved Parmesan and Watercress 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-Wok with Chik 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  
mit Spitzkohl-Speck-Berberitzen und karamellisiertem Eschalotten-Kartoffelpüree  
*Crisp Grilled Müritz Perch with Bacon & Barberry Cabbage  
and Caramellised Shallot & Potato Purée*

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 reschem Stangenbohnen-Kartoffelgröst'l und Rahmgurken-Rettichsalat  
*Our Veal Wiener Schnitzel with Pan fried Green Beans & Potatoes  
and Creamy Cucumber & Radish Salad*  
26,80<sup>1, 3, 7</sup>

Kross gebratene „Cherry Valley“ Ente  
mit Cranberry-Rotkohl, glacierten Maronen  
und abgeschmolzenem Kartoffelknöder'l  
*Crispy Grilled Cherry-Valley Duck  
with Cranberry-Red Cabbage, Glazed Chestnuts and Melting Potato Dumpling*  
27,80<sup>1, 3, 7</sup>

In Portwein geschmortes Ochsenbacker'l  
mit leicht getrüffeltem Waldpilzrisotto und gehobeltem, gereiften Parmesan  
*Cheek of Ox stewed in Port Wine  
with Lightly Truffled Mushroom Risotto and Shaved Aged Parmesan Cheese*  
29,80<sup>7, 9</sup>

“Surf & Turf“  
Rosa gegrilltes US Gold Label Greater Omaha Roastbeef  
mit gegrillten argentinischen Wildgarnelen  
und getrüffeltem Parmesan-Kartoffelpommes mit New York Style Caesar Salad  
*Pink Roasted US Gold Label Greater Omaha Roast Beef with Grilled Argentinian Wild  
Prawns, Truffled Parmesan Fries and New York Style Caesar Salad*  
39,80<sup>1, 2, 3, 4, 8, 10</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.