



## Unsere Menüempfehlungen | *Our Menu Suggestions*

### Menü 1

Gänseliesel-Salat:

Milder Kraut- und Blattsalat

mit kross gebratenen Gänsekrusteln und steirischem Kürbiskernöl parfümiert

*Bits of Goose Salad: Mild White Cabbage and Leaf Salad  
with Grilled Bits of Crispy Goose and Styrian Pumpkinseed Oil*

Gegrillte französische Maispouardenbrust

auf Birne-Bohne-Speck mit Pastinakenpüree und Pfeffer-Zitrusjus

*Grilled French Chicken Breast, Pan-fried Pear, Beans & Bacon  
with Parsnip Purée and Pepper-Lemon Jus*

Topfenknöderl

mit Wachauer Marillenröster und Sauerrahm-Eis

*Sweet Austrian Dumplings  
with Apricot Compote and Sourcream Icecream*

€ 55,80

Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 29,80 pro Person

*We will be glad to select a wine accompaniment to match your meal, € 29,80 per person*

### **Haben Sie Etwas zu feiern?**

Lassen Sie sich vom Team der Villa im Tal verwöhnen und genießen Sie Ihre Feier hier in unseren Räumlichkeiten oder an einem von Ihnen gewählten Ort.

**Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenevent, wir sind gerne für Sie da!**



## Menü 2

### Vegan

Junger Feldsalat mit gehobelten schwarzen Nüssen,  
Linsen und rote Beete  
*Young Lamb's Lettuce with Marinated Grated Black Nuts,  
Lentils and Beetroot*

Selleriepüree mit Kirschtomaten-Marmelade  
und sautierten Zuckerschoten  
*Celery Purée with Cherry Tomato Marmelade  
and Sautéed Snow Peas*

Erfrischende Sorbetvariation  
*Refreshing Sorbet Variation*

€ 43,80

Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 29,80 pro Person  
*We will be glad to select a wine accompaniment to match your meal, € 29,80 per person*



## Vorspeisen | Starters

In Yakitori-Sauce gebeizter Wildlachs auf asiatisch mariniertem Salat  
mit Wasabi-Koriandercreme

*Wild Salmon marinated in Yakatori Sauce  
with Oriental salad and Wasabi-Coriander Cream*

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

Junger Feldsalat mit gehobelten schwarzen Nüssen, Linsen und rote Beete

*Young Lamb's Lettuce with Marinated Grated Black Nuts, Lentils and Beetroot*

12,80<sup>8,10</sup>

Kross gebratene Blutwurst auf lauwarmem Bratkartoffel-Nadelbohnen-Spinatsalat,  
Majoranjus und Röstzwiebeln

*Baked Black Pudding with Warm Fried Potato, Bean and Spinach Salad  
with Majoran Jus and Roasted Onions*

15,80<sup>1,7,10,12</sup>

Gänseliesel-Salat:

Milder Kraut- und Blattsalat mit kross gebratenen Gänsekrusteln  
und steirischem Kürbiskernöl parfümiert

*Bits of Goose Salad: Mild White Cabbage and Leaf Salad with Grilled Bits of Crispy Goose  
and Styrian Pumpkinseed Oil*

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

Fein angemachtes Tatar vom Shorthorn Galloway Rind „Cipriani- Style“  
mit Schalotten, Rucola, Parmesan, gerösteten Pinienkernen und getrüffeltem Rührei

*Fine Shorthorn Galloway Beef Tatar „Cipriani- Style“  
with Shallots, Rucola, Parmesan, Roasted Pinenuts and Truffled Scrambled Eggs*

Vorspeise | Starter 17,80

Als Hauptgericht | As a Main Course 32,80<sup>3,7,8,9,10</sup>



## Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Kräftige Rinder-Consommé  
mit Madeira aromatisiert, Wurzelgemüse und getrüffelten Frittaten  
*Hearty Beef Cube Consommé Soup*  
*perfumed with Madeira*  
*with Root Vegetables and Truffled Pancake Slices*  
12,80<sup>1,3,7</sup>

Lobster Capuccino  
mit Limetten-Hummer-Ravioli  
*Lobster Capuccino*  
*with Lime & Lobster Ravioli*  
13,80<sup>1,2,3,7,9</sup>

Unsere Trüffel-Tortelloni in getrüffeltem Weißweinschaum  
mit gehobeltem Winter-Trüffel  
*Creamy Truffle Tortelloni in Truffled White Wine Froth*  
*with Grated Truffle*  
Vorspeise | *Starter* 17,80  
Als Hauptgericht | *As a Main Course* 29,80<sup>1,3,7,8</sup>



## Vegan & Vegetarisch | Vegan & Vegetarian Dishes

Selleriepüree mit Kirschtomaten-Marmelade  
und sautierten Zuckerschoten

*Celery Purée with Cherry Tomato Marmelade  
and Sautéed Snow Peas*

Vorspeise | *Starter* 13,80

Hauptgericht | *Main Course* 23,80<sup>9</sup>

Geschmolzene hausgemachte Petersilienwurzel-Ravioli  
mit Pastinakenpüree und eingelegtem Kürbis und Cashewkernen

*Melting Homemade Parsley Root Ravioli  
with Parsnip Purée Marinated Pumpkin and Cashew Nuts*

Vorspeise | *Starter* 14,80

Hauptgericht | *Main Course* 26,80<sup>1,3,7,8</sup>

## Hauptgang | Main Course

### Fisch | Fish

Auf der Haut kross gebratener Loup de mer  
auf Marrakesch Cous-Cous und Fenchel-Orangensalat

*Crispy Grilled Sea Bass  
on a Bed of Couscous and Orange & Fennel Salad*

32,80<sup>4,7,8,9</sup>

In Aromabutter gebratener Bachsaibling  
auf Schwarzwurzel-Selleriepüree und krossen Topinambur Chips

*Grilled Filet of River Char  
on a Bed of Blackroot & Celery Purée with Topinambur Chips*

28,80<sup>4,7,9</sup>



## Hauptgang | Main Course

### Fleischgerichte | Meat Dishes

Unser Wiener Schnitzel vom Piemonteser Kalbsrücken  
mit Waldpilz-Kartoffelgröstel und Rahm-Gurkensalat  
*Our Veal Wiener Schnitzel with Pan-Fried Forest Mushrooms & Potatoes,  
and Creamy Cucumber Salad*  
27,80 <sup>1,3,7,10</sup>

Gegrillte französische Maispoulardenbrust auf Birne-Bohne-Speck  
mit Pastinakenpüree und Pfeffer-Zitrusjus  
*Grilled French Chicken Breast, Pan-fried Pear, Beans and Bacon  
with Parsnip Purée and Pepper-Lemon Jus*  
28,80 <sup>7,9</sup>

Zweierlei vom Ochsen:  
In Portwein geschmortes Ochsenbackerl und rosa gebratenes US Roastbeef  
mit leicht getrüffeltem Blumenkohlpüree und sautierten Kenja-Böhnchen  
*Duet of Ox:  
Cheek of Ox stewed in Portwine with Pink Roasted US Roast Beef  
with Lightly Truffled Cauliflower Purée and Sautéed Kenja Beans*  
34,80 <sup>7,9</sup>

Entengröstl, frisch aus der Pfanne:  
Kross gebratenes Entenklein-, Kartoffelknöderl und Cranberry-Spitzkohl  
*Our "Bits of Goose" out of the Pan:  
Crisp Grilled Bites of Duck with Potato Dumpling and Cranberry Cabbage*  
24,80 <sup>1,3,7</sup>



## Dessert und Käse | Dessert and Cheese

Hausgemachte Sorbets

Passionsfrucht, Mango, Himbeere, Sanddorn, Brombeere, Blutorange

*Sorbets by the Scoop:*

*Passionfruit, Mango, Raspberry, Sea Buckthorn, Blackberry, Blood-Orange*

3,80 pro Kugel <sup>a</sup>

Hausgemachte Eiscremes

Sauerrahm, Tahiti-Vanille, Schokolade, Walnuss-Ahornsirup

*Icecream by the Scoop:*

*Sourcream, Tahiti-Vanilla, Chocolate, Walnut-Maple Syrup*

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

Topfenknöderl mit Wachauer Marillenröster und Sauerrahm-Eis

*Austrian Dumplings with Apricot Compote and Sourcream Icecream*

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

Warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr,

mit Beerenpesto & hausgemachter Walnuss-Ahorn Eiscreme

*Warm Chocolate Cake fresh from the oven with Berry Pesto and Walnut-Maple Icecream*

14,80 <sup>1,3,7,8</sup>

Unser Tiroler-Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis

*Our Austrian „Kaiserschmarrn“ (Thick, Sliced Pancakes) orders taken from 2 persons with Tahiti-Vanilla Icecream*

14,80 pro Person/per Person <sup>1, 3, 7</sup>

(Ab 2 Personen, Zubereitungszeit 15-20 Minuten / *Preparation Time 15-20 Minutes*)

Käsevariation mit hausgemachtem Früchtebrot, getrockneten Feigen, Trüffelhonig und schwarzen Walnüssen

*Cheese Variation with Homemade Fruit Bread, Dried Figs, Truffle Honey and Black Walnuts*

15,80 <sup>1,3, 7, b,</sup>



## Allergien & Unverträglichkeiten | *Allergen & Food Intolerances*

- |  |   |
|--|---|
| 1 - Glutenhaltiges Getreide   <i>Grains containing gluten</i>  | 9 - Sellerie   Celery   |
| 2 - Krebstiere   <i>Shellfish</i>  | 10 - Senf   Mustard   |
| 3 - Eier   <i>Eggs</i>   | 11 - Sesamsamen   Sesame Seeds  |
| 4 - Fische   <i>Fish</i>   | 12 - Schwefeldioxid und Sulphite  <br>Sulfur Dioxide and Sulphite         |
| 5 - Erdnüsse   <i>Peanuts</i>  | 13 - Lupinen   Lupins   |
| 6 - Sojabohnen   <i>Soja Beans</i>   | 14 - Weichtiere (Schnecken, Muscheln)  <br>Molluscs (Snails, Clams, etc.) |
| 8 - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene<br>Erzeugnisse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse,<br>Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien,<br>Paranüsse)<br><i>Shelled fruits/nuts</i><br>( <i>Almonds, Walnuts, Hazelnuts, Cashew nuts,</i><br><i>Pecans, Pistacio nuts, Brazil nuts</i> ) |   |

## Zusatzstoffe | *Additives*

- |   |   |
|---|---|
| a - Farbstoff   Artificial colouring    | e - Geschmacksverstärker   Flavor enhancers |
| b - Konservierungsstoff   Preservatives | f - geschwärzt   Blackend                   |
| c - Antioxidationsmittel   Antioxide    | g - Phosphate   Phosphate                   |
| d - geschwefelt   Sulphurett            | h - Süßungsmittel   Artificial Sweeteners   |

Unsere Blumendekoration wird liebevoll von der Kureck Floristik gestaltet.  
*Flowers by*



Alle Preise sind inkl. MwSt. und in EUR ausgewiesen. *All prices include V.A.T. and are in EUROS*