



Unsere Menüempfehlungen | *Our Menu Suggestions*

Menü 1

Zweierlei vom Muscade de Provence Kürbis
Süppchen & Ragout
mit Amarettini-Parmesanhippe
*Muscade de Provence Pumpkin Duo:
Soup & Ragout with Amarettini Parmesan Crisp*

Gebratener Bachsaibling
auf Rote-Beete-Püree mit Baby-Spinat
und Meerrettichschaum
*Crisp Grilled River Char
on a Bed of Beetroot-Purée
with Baby Spinach and Horseradish Froth*

Tempura vom Topfenknödel
mit Wachauer Marillenröster
und Minz-Sauerrahmeis
*Sweet Austrian Dumpling-Tempura
with Apricot-Compote
& Mint-Sourcream Icecream*

€ 56,80

Menü 2

Vegan

Herbstlicher Blattsalat
mit eingelegten gehobelten Nüssen
und steirischem Kürbiskernöl parfümiert
*Leafy Autumn Salad
with Marinated Grated Nuts
and perfumed with Styrian Pumpkinseed Oil*

Erbsen Wasabipüree
mit gebratenem Pak Choi
und Shiitakepilzen
*Pea & Wasabi Purée
with Grilled Pak Choi
and Shiitake Mushrooms*

Erfrischende Sorbetvariation
Refreshing Sorbet Variation

€ 44,80

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 oder Firmenevent, wir sind gerne für Sie da!



Menü 3

Gegrillte Romana-Herzen
mit Curry-Linsen-Salat, gekrümmelten Ziegenkäse
und getrockneten Cherry-Tomaten

*Grilled Romaine Hearts
with Curry Lentil Salad, Crumbled Goat Cheese
and Dried Cherry Tomatoes*

In Portwein geschmortes Ochsenbackerl
mit Steinpilz-Trüffel-Risotto und gehobeltem Herbsttrüffel

*Cheek of Ox stewed in Port Wine
with Porcini Mushroom & Truffle Risotto and Grated Autumn Truffle*

Unser warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr,
mit Pflaumenkompott und Vanillerahmeis

*Our Warm Chocolate Cake fresh from the oven
with Plum Compote and Vanilla Icecream*

€ 64,80

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

Herbstlicher Blattsalat mit eingelegten gehobelten Nüssen
und steirischem Kürbiskernöl parfümiert

*Leafy Autumn Salad with Marinated Grated Nuts
and perfumed with Styrian Pumpkinseed Oil*

13,80 ^{1,8,10}

Yellow Fin Tuna Tatar mit Avocado, Miso, Koriander, Sesam
und scharfen Meeresalgen-Chips

*Yellow Fin Tuna Tartar with Avocado, Soy Miso, Coriander, Sesame Seeds
and Spicy Seaweed Chips*

19,80 ^{1,4,6,8,11,a,b,e}

Gebackene Blutwurst mit Majoran-Kartoffelpüree
und mariniertem Baby-Spinatsalat

Baked Blackpudding with Majoram Potato Purée and Marinated Baby Spinach

15,80 ^{1,9,10,a,e}

Gebratener Felsen-Oktopus auf Fenchel-Ravioli, gerösteten Schalotten
und Burgundersaft

Grilled Rock Octopus with Fennel Ravioli, Roasted Shallots and Burgundy Jus

16,80 ^{1,3,4,6,7,9}

Gegrillte Romana-Herzen mit Curry-Linsen-Salat, gekrümmlen Ziegenkäse
und getrockneten Cherry-Tomaten

*Grilled Romaine Hearts with Curry Lentil Salad, Crumbled Goat Cheese
and Dried Cherry Tomatoes*

14,80 ^{7,8,9,11}

Gebackene rote argentinische Wildgarnelen mit Hummer-Mayonnaise
und getrüffeltem Kopfsalat

*Baked Red Argentinian Wild Prawns with Lobster Mayonnaise
and Truffled Iceberg Salad*

19,80 ^{1,2,3,7,8,10}



Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Zweierlei vom Muscade de Provence Kürbis
Süppchen & Ragout mit Amarettini-Parmesanhippe

Muscade de Provence Pumpkin Duo:

Soup & Ragout with Amarettini Parmesan Crisp

12,80^{1,7,8}

Rinder-Tafelspitz-Consommé mit Wurzelgemüse
und Schnittlauch-Frittaten

Beef Cube Consommé Soup with Root Vegetables and Chived Pancake Slices

11,80^{1,7,9}

Steinpilz-Rahmsüppchen mit gebackenem Steinpilzravioli

Creamy Porcini Mushroom Soup with Baked Porcini Ravioli

14,80^{1,7,9,3}

Vegetarische Gerichte | Vegetarian Dishes

Bunter Mangold mit Haselnuss-Gnocchi und eingelegtem Kürbis süß-sauer

Colourful Mangold with Haselnut Gnocchi and Sweet & Sour Marinated Pumpkin

Vorspeise | *Starter* 13,80

Als Hauptgericht | *As a Main Course* 24,80^{1,3,7}

Unsere Trüffel-Tortelloni in getrüffeltem Weißweinschaum
und gehobeltem Herbst-Trüffel

Homemade Truffle Tortelloni in Truffled White Wine Froth

Vorspeise | *Starter* 16,80

Als Hauptgericht | *As a Main Course* 29,80^{1,3,7,9,b}

Geschmolzene Ziegenkäse-Ravioli auf Kürbispüree

mit eingelegtem Hokkaido-Kürbis und karamellisierten Kürbiskernen

Melted Goat Cheese Ravioli on a Bed of Pumpkin Purée

with Pickled Hokkaido Pumpkin and Caramellized Pumpkin Seeds

Vorspeise | *Starter* 14,80

Als Hauptgericht | *As a Main Course* 25,80^{1,3,7,8}



Vegane Gerichte | Vegan Dishes

Erbsen-Wasabipüree mit gebratenem Pak Choi
und Shiitakepilzen

*Pea & Wasabi Purée with Grilled Pak Choi Cabbage
and Shiitake Mushrooms*

Vorspeise | *Starter* 13,80

Hauptgericht | *Main Course* 19,80^{1,6}

Thailändisches Gemüse aus dem Wok
mit Basmatiduftreis und Linsenbrot

Thai Wok Vegetables with Basmati Aroma Rice and Lentil Bread

Vorspeise | *Starter* 13,80

Hauptgericht | *Main Course* 19,80^{1,6}

Hauptgang | Main Course

Fisch | Fish

Gebratener Bachsaibling auf Rote-Beete-Püree
mit Baby-Spinat und Meerrettichschaum

*Crisp Grilled River Char on a Bed of Beetroot-Purée
with Baby Spinach and Horseradish Froth*

32,80^{4,7,9}

Gegrilltes Zanderfilet mit Spitzkohl-Berberitzen,
Pastinakenpüree und Bratapfelragout

*Grilled Filet of Perch with Cabbage-Barberry,
Parsnip Purée and Baked Apple Ragout*

28,80^{4,7,9}



Hauptgang | Main Course

Fleischgerichte | Meat Dishes

Unser Wiener Schnitzer'l vom Wiesenkalbsrücken
mit Bratkartoffel-Bohnen-Gröstel, Zitronen-Sauerrahm-Espuma
und gebackenen Kapern

Our Veal Wiener Schnitzel

*with with Pan-Fried Green Beans & Potatoes Lemon-Sourcream Espuma
and Baked Capers*

27,80^{1,3,7}

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit marokkanischem Couscous und Gewürz-Orangeröster

*Pink Grilled Barbarie Duck Breast with Moroccan Couscous
and Spiced Orange Compote*

29,80^{1,5,7,9}

Surf & Turf:

vom Greater Omaha Prime US Sirloinsteak mit zwei gegrillten Königsgarnelen,
Tomaten-Chili-Salsa, hausgemachten Herbst-Trüffel-Parmesan-Pommes
und NY-Style Caesar Salat

*Greater Omaha Prime US Sirloin Steak with Two Grilled Jumbo Prawns,
Tomato Chili Salsa, Homemade Autumn Truffle Parmesan Fries
and NY-Style Caesar Salad*

37,80^{1,2,3,8,10}

In Portwein geschmortes Ochsenbackerl
mit Steinpilz-Trüffel-Risotto
und gehobeltem Herbsttrüffel

*Cheek of Ox stewed in Port Wine
with Porcini Mushroom & Truffle Risotto
and Grated Autumn Truffle*

34,80^{6,7,9}



Dessert und Käse | Dessert and Cheese

Hausgemachte Sorbets:

Passionsfrucht, Bratapfel, Ananas-Kokos, Mango, Sanddorn

Sorbets by the Scoop:

Passionfruit, Baked Apple, Pineapple-Coconut, Mango, Sea Buckthorn

3,80 pro Kugel^{b,a}

Hausgemachte Eiscreme

Sauerrahm, Vanille, Schokolade, Himbeer, Sauerrahm-Minz

Icecream by the Scoop: Sourcream, Vanilla, Chocolate, Raspberry, Sourcream-Mint

3,80 pro Kugel^{3,7,8}

Tempura vom Topfenknöderl mit Wachauer Marillenröster & Sauerrahm-Minzeis

Austrian Dumpling-Tempura with Apricot Compote and Mint-Sourcream Icecream

14,80^{1,3,7}

Unser warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr,
mit Pflaumen-Kompott & Vanillerahmeis

Our Warm Chocolate Cake fresh from the oven with Plum Compote and Vanilla Icecream

13,80^{1,3,7}

Unser Tiroler-Kaiserschmarrn mit Marillenröster & Sauerrahmeis

*Our Austrian „Kaiserschmarrn“ (Thick, Sliced Pancakes) orders taken from 2 persons
with Apricot Compote & Sourcream-Icecream*

14,80 pro Person/per Person^{1,3,7}

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

Hagebuttensorbet mit Sanddorn und Butterstreusel

Rosehip Sorbet with Sea Buckthorn and Butter Crumble

13,80^{1,3,7,a}

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

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

16,80^{1,3,7,b}



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
Sulfur Dioxide and Sulphite |
| 5 - Erdnüsse <i>Peanuts</i> | 13 - Lupinen Lupins |
| 6 - Sojabohnen <i>Soja Beans</i> | 14 - Weichtiere (Schnecken, Muscheln)
Molluscs (Snails, Clams, etc.) |
| 8 - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene
Erzeugnisse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse,
Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien,
Paranüsse)
<i>Shelled fruits/nuts</i>
(<i>Almonds, Walnuts, Hazelnuts, Cashew nuts,</i>
<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 Antioixide | 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*