



Menüvorschläge Herbst / Winter 2022 im Garden Hotel Reinhart

Wir stehen in engem Kontakt mit unseren Händlern
und legen sehr viel Wert auf die Auswahl nachhaltiger und
und artgerechter Produzenten

MENÜ 1

Tafelspitzsülzchen mit Radieserln, Schnittlauch, Wachtelei & frischem Meerrettich
++++

Reinharts Festtagssuppe - Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Leberspätzle,
Pfannkuchenstreifen & buntem Gemüse
+++

Geschmorte Keule vom heimischen Reh mit Wacholderrahm,
Brokkoli, Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren

oder

Gebratenes Saiblingsfilet von der Fischzucht Müllnerhof
auf mediterranem Kartoffelstampf, conferierten Tomaten & Artischocke
oder

Auberginensteak mit
Artischockenstampf & gegrillter Paprika

+++

Creme von der karamellisierten, weißen Schokolade mit eingelegten Sauerkirschen
Menüpreis € 48 p.P.

MENÜ 2

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen
++++

Kastaniencremesuppe mit Madeira und Croutons
++++

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kräutercrunch, Thymianjus, Wirsinggemüse
und Pommes Dauphine

oder

auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Safranrisotto, feiner Krustentierbisque
& Marabel Stroh

oder

getrübte Tagliatelle mit Pinienkernen & Parmesanchip

++++

Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout mit Vanillecreme und knusprigen Streusel

Menüpreis € 48 p.P.

MENÜ 3

Freiland Feldsalat mit Speck,
Croutons, gekochtem Ei und Reinhart's Hausdressing

++++

Leichte Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Briohecroutons

++++

Gebratenes Saiblingsfilet von der Fischzucht Müllnerhof
auf Ricotta Haselnuss Tortellini & Tomatenkompott

oder

Ravioli gefüllt mit Kürbis, Frischkäse und Kürbiskernen auf jungem Spinat und
Parmesan

oder

Geschmorte Ochsenbackerl auf buntem Marktgemüse & Serviettenknödel

++++

Reinhart's Dessertvariation

Menüpreis € 46 p.P.

MENÜ 4

Zwei gebackene Riesengarnelen im Knusperteig auf Mango-Curry-Gurkensalat und
Korianderpesto

++++

Getrübtes Selleriesüppchen mit Croutons

++++

Medaillons vom gebratenen Atlantik-Seeteufel auf Rote Bete - Risotto mit Pak Choi
und leichter Meerrettichsauce

oder

Ravioli gefüllt mit Spinat, Tomatenragout und Pinienkernen

oder

Rosa gebratener Rehrücken, aus heimischer Jagd, gratiniert mit Walnuss-Krokant-
Kruste, glasierten Schwarzwurzeln und Waldpilz-Serviettenknödel

++++

Lebkuchenmousse mit Gewürzorange und Vanilleeis

Menüpreis € 46 p.P.

MENÜ 5

Rindercarpaccio mit Olivenöl, gehobeltem Parmesan
und Rucola

++++

Kokos-Zitronengras-Suppe mit gegrilltem Hühnchen Spieß

++++

Rosa gebratener Rücken vom heimischen Hirsch, Speckrosenkohl, Waldpilzserviet-
tenknödel und Wildpreiselbeeren

oder

Steinpilzravioli mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan
und jungem Spinat

oder

Krustentierrisotto

mit Safran, Passe Pierre, Jakobsmuscheln & Garnelen

++++

Crème brûlée von der Kaffirlimette mit Kokossorbet und Ananasragout

Menüpreis € 52 p.P.

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:

Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht · Basilikum · Aperol-Sprizz
1 Kugel € 2,50 – mit Sekt aufgegossen € 4,50

Zu jedem Menü servieren wir hausgemachtes, ofenfrisches Brot mit handgeschla-
gener, gesalzener Butter

Einen guten Appetit wünscht Ihre Familie Reinhart-Seeliger & Team

Hier eine Auswahl für Ihren Aperitif (je 0,1 L zu € 6,90)

- Cremant Rosé / Rosmarin / Himbeere

- Bellini

- Glas Prosecco

- Lillét Marie

- Aperol Sprizz

Alkohlfreie Alternative

- Hibiskus Sprizz

- Raspberry Lemonade

Hier eine Auswahl für Häppchen, falls Sie ein kleinen Stehempfang vorweg möchten

- grüne Spargelspitze / Honigmelone / Riesling
- handgeschabtes Rindertatar / Wachtelei / Creme Fraiche
- geaschter Ziegenkäse / Süßweingelee
- Ratatouille / Basilikum
- Estragon / Bohne / Trüffel
- Brie de Meaux / schwarze Walnuß / Quitte
- Frischkäse / Datteltomate / Kerbelspitzen

Wir empfehlen drei bis vier Stück pro Person für einen gemütlichen Apero
(€3,20/Stück)