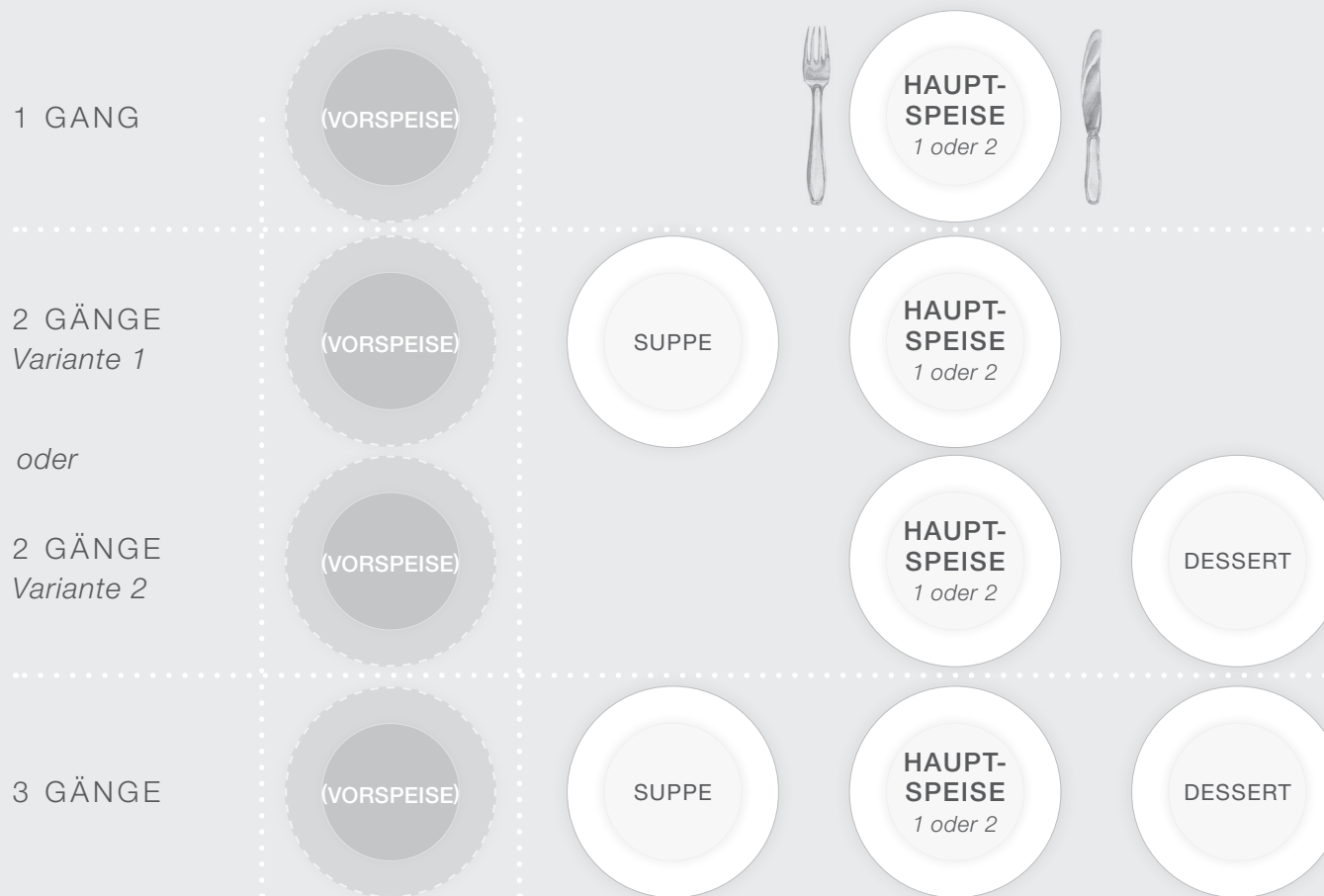


MENÜ - BAUKASTENSYSTEM

SYSTINE

Das Baukastensystem ermöglicht es Ihnen,
Ihr Menü nach Wunsch zusammensetzen.
Die Vorspeise kann optional hinzugebucht werden:



WÖCHENTLICHE MENÜROTATION – SYSTEMMENÜ 1

SYSTINE

	SUPPE	MENÜ 1	VEGETARISCHE ALTERNATIVE	DESSERT
MONTAG	Waldpilzcremesuppe	Tiroler Knödeltris auf Rahmwirsing (Spinat-, Speck- u. Kasspressknödel)	Tiroler Knödeltris auf Rahmwirsing (Spinat-, Semmel- u. Kasspressknödel)	Karamellierter Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelmus
DIENSTAG	Kürbiscremesuppe mit gebratenen Kürbiskernen	Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut	Taglionini an Lachsrahmsauce	Sachertorte „dekonstruiert“
MITTWOCH	Tiroler Speckknödelsuppe	Lasagne „al Forno“	Gemüselasagne	Mousse au chocolat mit Himbeerfruchtmark
DONNERSTAG	Karfiolcremesuppe mit Pinienkernen	Hühnerfilet an Paprikasauce mit Eierspätzle	Mit Käse gratinierter Ofenkartoffel auf mediterranem Gemüse und Sauerrahmsauce	Flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel
FREITAG	Französische Zwiebelsuppe mit Käsegebäck	Seelachsfilet mit Kräuterrisotto	Gebratene Polenta mit Tomaten und Weißweinschaum	Passionsfruchtmousse mit Mangofruchtmark
SAMSTAG	Grießnockerlsuppe	Fruchtiges Puten-Currygeschnetzeltes mit Basmatireis	Fruchtiges Tofu-Currygeschnetzeltes mit Basmatireis	Crème brûlée mit frischen Himbeeren
SONNTAG	Tiroler Gerstelsuppe	Sous-Vide gegartes Schweinefilet an Pfeffersauce mit Rahmkartoffeln und Gemüse	Tortellini mit Tomaten-Basilikumsauce	Erdbeertiramisu

ZUSÄTZLICHE VORSPESIE (OPTIONAL)
Gebackene Garnele mit Gemüse Couscous und Safranglace
Geräucherte Barbarieentenbrust auf Sauce Cumberland
Räucherlachs mit Kapern und Krenschäum
Steinpilzrisotto mit Parmesan crumble
Räucherfischerine mit Kohlrabigemüse
Schlutzkrapfen mit Tiroler Butter und Almkäse
Carpaccio vom Rind auf Rucola mit Parmesanobel

1 Gang
(Hauptgang) € 5,50

2 Gänge € 6,90

3 Gänge € 8,90

Vorspeise
(optional) € 4,00

WÖCHENTLICHE MENÜROTATION – SYSTEMMENÜ 2

SYSTINE

	SUPPE	MENÜ 1	MENÜ 2	DESSERT
MONTAG	Waldpilzcremesuppe	Saltimbocca von der Hühnerbrust an Salbeijus mit Kräuterrisotto	Hirschgulasch mit Pfifferlingen auf Rotkraut und Semmelknödel	Karamellierter Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelmus
DIENSTAG	Kürbiscremesuppe mit gebratenen Kürbiskernen	Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	Lachsfilet auf Kartoffel-Gemüse-ragout mit Weißweinsauce	Sachertorte „dekonstruiert“
MITTWOCH	Tiroler Speckknödelsuppe	Lammragout mit feinem Gemüsejulienne und Eierspätzle	Sous-Vide gegarte Kalbshuft auf Rosmarinsauce mit Kartoffel-gratin und Karottengemüse	Mousse au chocolat mit Himbeerfruchtmark & frischen Minzspitzen
DONNERSTAG	Karfiolcremesuppe mit Pinienkernen	Schweinsbraten mit Natursaftl auf Sauerkraut und Semmelknödel	Seelachsfilet auf Blattspinat mit Safranschäum und Ofentomaten	Flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel
FREITAG	Französische Zwiebelsuppe mit Käsegebäck	Rinderschmorbraten auf Preiselbeersauce mit Kartoffelpüree und Rotkraut	Zanderfilet auf Gemüsetagliatelle an Weinschaum	Passionsfruchtmousse mit Mangofruchtmark
SAMSTAG	Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl	Sous-Vide gegartes Schweinefilet mit Rotweinglace dazu Krokettchen und Zweierlei von der Karotte	Rotes Welsfilet auf Safran-risotto mit Weißweinsauce und Rote-Rüben-Gnocchi	Crème brûlée mit frischen Himbeeren
SONNTAG	Tiroler Gerstelsuppe mit Selchfleisch	Entenbrustfilet mit Brokkoli auf Thymiankartoffeln und Orangensauce	Tafelspitz auf cremigem Blattspinat mit Kartoffelrösti und Krensauce	Erdbeertiramisu im Glas

ZUSÄTZLICHE VORSPEISE (OPTIONAL)
Gebackene Garnele mit Gemüse Couscous und Safranglace
Geräucherte Barbarieentenbrust auf Sauce Cumberland
Räucherlachs mit Kapern und Krenschäum
Steinpilzrisotto mit Parmesancumble
Räucherfischterine mit Kohlrabigemüse
Schlutzkrapfen mit Tiroler Butter und Almkäse
Carpaccio vom Rind auf Rucola mit Parmesanobel

1 Gang (Hauptgang)	€ 7,50
2 Gänge	€ 9,90
3 Gänge	€ 12,90
Vorspeise (optional)	€ 4,00