

Menüvorschläge für Winter 2018/2019

Menü 1

Kürbiscremesuppe mit Blätterteiggebäck und Kürbiskernöl 5,50

Rinderbraten „Burgunder Art“
mit hausgemachten Spätzle und Rotkraut 18,40

Hausgemachte Topfen-Vanilleknödel
auf Zwetschkenröster 6,50

Euro 30,40

Menü 2

Winterlicher Blattsalat
mit gebratenen Waldpilzen und Walnußkernen an Granatapfel-Dressing

8,90

Gebratene Lachsforelle in der Kartoffelkruste
auf cremigem Blattspinat 18,50

Hausgemachtes Schokoladen-Nougat-Mousse
mit Beerenspiegel 7,40

Euro 34,80

Menü 3

Schaumsuppe vom Junglauch mit Gemüsestroh 5,20

Rosa gebratene Entenbrust auf Lavendeljus
mit Rotkrautstrudel und Pommes Macaire 19,80

Zimtparfait auf Sauerkirschenragout 7,50

Euro 32,50

Menü 4

Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Croutons 5,20

Schweinefilet im Speckmantel
auf Kartoffelpüree und glaciertem Gemüse 19,80

Crème Brûlée mit hausgemachtem Waldbeersorbet 7,50

Euro 32,50

Menü 5

Räucherfischmousse mit hausgemachter Tomatenmarmelade 8,90

Kraftbrühe vom Alprind mit Kräuterflädle 3,70

Maishendlbrust mit Spinat und Ricotta gefüllt
auf roter Paprikapolenta und glacierten Erbsenschoten 17,80

Cremiges Topfenmousse auf Apfel-Zimt-Ragout fein garniert 7,50

Euro 37,90

Menü 6

Parmesanrisotto
mit gebratener Garnele 8,90

Niedergegartes Filetsteak vom Alprind
mit Lyonerkartoffeln und Rotweinalotten 27,90

Hausgemachter Topfenschmarren
mit Waldbeeren und Vanilleeis 7,10

Euro 43,90

Menü 7

Consommée vom Alprind
mit Kräuternockerl 5,90

Bergkäseknödel
auf lauwarmem Rucolasalat 7,90

Kalbsrücken im Ganzen gebraten auf Cognacsauce
mit glaciertem Karottengemüse und hausgemachte Tagliolini 27,90

Frischer Fruchtsalat
mit hausgemachtem Sauerrahmeis 6,80

Euro 48,50

Menü 8

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Zitronenbutter-Croutons 5,50

Zarter Kalbstafelspitz auf Rahmkohlrabi
mit Gemüsestreifen und Kartoffelrösti 21,40

Hausgemachte Apfelkühle mit Vanilleeis 7,50

Euro 33,40

Klassisch Fondue „chinoise“ (Brühe) oder „bourguignonne“ (Öl)

gemischter Salat

Rinderhuft-, Schweinefilet- und Putenbrust (200 Gramm)

4 verschiedene Saucen

Pommes frites

Mixed Pickles

frisches Baguette

Preis pro Person Euro 26,90

zum Nachbestellen:

100 g Putenfleisch Euro 4,50

100 g Schweinefleisch Euro 5,50

100 g Rindfleisch Euro 6,50

Grillbuffet

(ab 30 Personen)

Salatbuffet

Rinderrücken im Ganzen, Schweinemedallions, Lachsschnitte,
faschierte Laibchen, Hühnerspieß, Maiskolben,
Ofenkartoffeln, Gemüsereis,
geschmortes Gemüse, Champignons gebacken,
verschiedene Grillsaucen

Topfen-Nougat-Knödel
mit Zwetschkenröster

Euro 32,90

Schnitzeljagd

Kartoffelsalat und Blattsalat

kleine Wienerschnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren, Ketchup
und Petersilkartoffeln

Apfelküchle
mit Vanilleeis

Euro 23,90

Informationen

Falls Sie einen **DJ** wünschen,
steht Ihnen Herr Moosbrugger gratis zur Verfügung.
Mit mehr als 25-jähriger Erfahrung wir jede Feier zum Erfolg!
Preis pro Abend Euro 200,-

Die Menüs sind untereinander kombinierbar
z. B. Vorspeise aus Menü 1, Hauptspeise aus Menü 5

Wir bitten Sie, sich für **ein** Menü zu entscheiden, wobei Sie
die Möglichkeit haben, **2 Hauptspeisen als Alternative** auszuwählen.

Wir berücksichtigen gerne Ihre Wünsche nach vegetarischen Gerichten!

Bitte geben Sie **eine Woche vor der Veranstaltung**
die verbindliche Personenanzahl bekannt.

Gerne erstellen wir Ihnen auch die Menükarte.

Als Rahmenprogramm bieten wir Ihnen gerne
eine **Fackelwanderung** an. Preis pro Person **Euro 3,-**
Die Gehzeit beträgt ca. 15 bis 20 Minuten.
Anschließend gibt es auf unserer Terrasse
heiße **Maroni (Euro 4,50 pro Person)**
mit **Glühwein ¼ l (Euro 3,90 pro Person)**.

Wir organisieren Ihnen gerne einen **Shuttle-Bus**,
damit Sie Ihre Feier genießen können! Preis auf Anfrage!

Wir freuen uns, wenn Ihnen unsere Vorschläge zusagen
und stehen Ihnen für Fragen und Wünsche gerne zur Verfügung!

Familie Moosbrugger
und das Team vom Berghof Fetz

Sonstiges

Mitternachtsimbiss

Bregenzerwälder Käsebrett
Gulaschsuppe mit Brot

Euro 7,- pro Person
Euro 4,50 pro Person

Kuchen

Für **mitgebrachte Kuchen ohne Menü**
verrechnen wir eine Servicepauschale von

Euro 3,50 pro Person

in Verbindung mit einen 4-Gang-Menü
in Verbindung mit einem 3-Gang-Menü
in Verbindung mit einem 2-Gang-Menü
in Verbindung mit einer Hauptspeise

Euro 1,- pro Person
Euro 1,50 pro Person
Euro 2,- pro Person
Euro 2,50 pro Person

Weine

Für **mitgebrachte Weine**
verrechnen wir ein Stoppelgeld von

Euro 12,- pro Flasche

Unsere Hausweine

Grüner Veltliner, Weingut Müller, Niederösterreich Euro 19,- pro Flasche
Blauer Zweigelt, Weingut Horvath, Burgenland Euro 19,- pro Flasche
Gerne beraten wir Sie unsere Weine aus der 7/10 Flasche!

Apero

Prosecco D.O.C., Villa Teresa
dazu servieren wir Holunderblütensaft,
Orangensaft, Aperol

Euro 25,50 pro Flasche

Mineralwasser MIT und OHNE

Euro 4,70 pro Flasche

Dekoration

kostenlos