



Unsere Menüempfehlungen *Our Menu Suggestions*

Menü 1

Kräftige Rinder-Consommé mit Madeira aromatisiert,
Wurzelgemüse und getrüffelten Frittaten
*Beef Consommé with Madeira, Root Vegetables
and Thin Slices of Fine Truffled Pancake*

Unser Wiener Schnitzer'l vom Piemonteser Kalbsrücken
mit Waldpilz-Kartoffelgröst'l
und Rahm-Gurkensalat mit steirischem Kürbiskernöl
*Our Veal Wiener Schnitzel from Piedmont
with Pan-Fried Forest Mushrooms & Potatoes
and Cucumber Salad with Styrian Pumpkin Seed Oil*

Unsere Topfenknöder'l mit Wachauer Marillenröster
und hausgemachtem Sauerrahmeis
*Our Sweet Austrian Quark Dumplings
with Wachau Apricot Compote and Sourcream Icecream*

€ 53,80 p.P.

Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 23,80 pro Person

We will be glad to select a wine accompaniment to match your meal, € 23,80 per person

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, Taufe oder Betriebsfeier, wir sind gerne für Sie da!



Unsere Menüempfehlungen

Our Menu Suggestions

Menü 2

Hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli
mit eingelegten Kürbis und Cashewkernen

*Homemade Goat Cheese Ravioli
with Pickled Pumpkin and Cashew Nuts*

Ein Nocker'l Sorbet von der Passionsfrucht

Scoop of Passionfruit Sorbet

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Orangen-Pfefferjus auf Spitzkohl,
dazu Dörrobst-Serviettenknöder'l

*Pink Roasted Breast of Barbarie Duck with Orange-Pepper Jus
on Bed of Cabbage with Dried Fruit Dumpling*

Käsevariation von der Wiesbadener Bergkäse Station
Cheese Variation from Wiesbaden's Mountain Cheese Station

€ 68,80 p.P.

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

Planning a party?

Why not let yourself and your guests be treated by our Villa im Tal team?
Throw a party here in the beautiful Villa or in any location of your choice. Yes, we cater too!
Be it a birthday, wedding, baptism or business event, we are at your service!



Vorspeisen | Starters

Herbstlicher Blattsalat mit gehobelten schwarzen Nüssen, Cipollini und Avocado
Leafy Autumn Salad with Grated Black Walnuts, Cipollini Onions and Avocado

12,80^{8, 10}

Kross gebratene Blutwurst auf lauwarmem Majoran-Bratkartoffel-Nadelbohnen-Salat mit steirischem Kürbiskernöl

Crisp Black Pudding on a Bed of Warm Oregano, Fried Potato & French Bean Salad with Styrian Pumpkin Seed Oil

15,80^{1, 10, 12}

US Nebraska Beef Tatar

angemacht mit Schalotten, sonnengetrockneten Tomaten, Dijon Senf, Meersalz, gestoßenem Madagaskar Pfeffer, Kapern, Sardellen und Limonenöl
dazu reichen wir geröstetes Sonnenblumenbrot

US Nebraska Beef Tatar

marinated with Shallots, Sundried Tomatoes, Dijon Mustard, Sea Salt, crushed Madagascar Pepper, Capers, Anchovies and Lemon Oil, served with Roasted Sunflower Bread

Vorspeise 120g Tatar | *Starter 120g Tatar* 17,80

Hauptgericht 240g Tatar | *Main Course 240g Tatar* 29,80^{1, 3, 5, 10}

Curry-Linsen mit Kaffir und Zitronengras in der Gewürz-Papadamschale dazu sardischer Ziegenkäse im krossen Speckmantel

Curry Lentils with Kaffir & Lemongrass served in a spicy Papadam Bowl with Sardinian Goat Cheese grilled in a Bacon Wrap

16,80^{1, 7, 8, 9, 10}

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

Wild Salmon Glazed in Yakitori Sauce

on a Bed of Asian Marinated Salad with Wasabi Coriander Cream

17,80^{1, 4, 5, 6, 8, 9, 11, a}



Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Zweierlei vom Muscade de Provence Kürbis:

Süppchen & Ragout

mit Amarettini-Parmesanhippe

Duo of Muscade de Provence Pumpkin:

Soup & Ragout

with Amarettini-Parmesan Chip

13,80^{1,7}

Kräftige Rinder-Consommé mit Madeira aromatisiert,

Wurzelgemüse und getrüffelten Frittaten

Hearty Beef Consommé with Madeira, Root Vegetables

and Thin Slices of Fine Truffled Pancake

13,80^{1,3,7}

Hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli mit eingelegtem Kürbis und Cashewkernen

Homemade Goat Cheese Ravioli with Pickled Pumpkin and Cashew Nuts

Vorspeise | *Starter* 15,80

Hauptgericht | *Main Course* 26,80^{1,3,7,8}

Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

Erbsen-Wasabi-Püree mit Karotten-Berberitzen und Orangen-Fenchel

Pea & Wasabi Potato Purée with Carrots, Barberry and Orange Fennel

Vorspeise | *Starter* 14,80

Hauptgericht | *Main Course* 21,80

Hausgemachte Gnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten, Rucola

und gehobeltem Parmesan

Homemade Gnocchi with Sundried Tomatoes, Rucola and Shaved Parmesan

Vorspeise | *Starter* 14,80

Hauptgericht | *Main Course* 23,80^{1,3,7}



Hauptgang | Main Course

Auf der Haut kross gebratener Müritz Zander auf Rote-Beete-Risotto
mit karamellisiertem Apfel und Meerrettich

*Crisp Grilled Muritz Perch on a Bed of Beetroot Risotto
with Caramelised Apple and Horseradish*

28,80^{1, 4, 7}

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

*River Char grilled in Aroma Butter on a Bed of Black Salsify & Celery Purée
and Crispy Topinambour Chips*

29,80^{4, 7, 9}



Hauptgang | Main Course

Unser Wiener Schnitzer'l vom Piemonteser Kalbsrücken
mit Waldpilz-Kartoffelgröst'l und Rahm-Gurkensalat mit steirischem Kürbiskernöl
*Our Veal Wiener Schnitzel from Piedmont
with Pan-Fried Forest Mushrooms & Potatoes
and Cucumber Salad with Styrian Pumpkin Seed Oil*
27,80^{1, 3, 7, 10}

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Pfefferjus auf Spitzkohl,
dazu Dörrobst-Serviettenknöder'l
*Pink Grilled Barbarie Duck Breast with Orange & Pepper Jus on a Bed of Cabbage,
served with Dried Fruit Bread Dumplings*
29,80^{1, 3, b, d}

Rosa gebratenes US Prime Roastbeef mit Majoranjus,
Bratkartoffelpüree und Kürbis-Echalottenchutney
*Pink Roasted US Prime Roast Beef with Marjoram Jus,
Roast Potato Purée and Pumpkin Shallot Chutney*
38,80⁷

Hirschragout aus dem Adamstaler Jagdrevier
mit sautierten Rosenkohlblättern, Berberitzen und Pastinakenpüree
*Deer Ragout from the Adamstal Forest
with Sautéed Sprouts, Barberries and Parsnip Purée*
38,80⁷



Dessert und Käse | Dessert and Cheese

Hausgemachte Sorbets pro Kugel:

Himbeere, Mango, Passionsfrucht, Erdbeere und Ananas-Thai-Basilikum

Homemade Sorbets by the Scoop:

Raspberry, Mango, Passionfruit, Strawberry, Pineapple & Thai-Basil

3,80^{1a}

Hausgemachte Eiscreme pro Kugel:

Tahiti Vanille, Schokolade-Thai Chili, Walnussrahmeis, Rote Grütze-Sauerrahm

Homemade Icecream by the Scoop:

Tahiti Vanilla, Chocolate with Thai Chili, Walnut, Red Fruit & Sourcream

3,80^{3,7,8}

Variation von der Valrhona Schokolade:

Kuchen, Eis & Mousse

Variation of Valrhona Chocolate:

Cake, Icecream & Mousse

15,80^{3,7,8}

Unsere Topfenknöder'l mit Wachauer Marillenröster
und hausgemachtem Sauerrahmeis

*Our Sweet Austrian Quark Dumplings with Wachau Apricot Compote
and Sourcream Icecream*

14,80^{1,3,7}

Käsevariation von der Wiesbadener Bergkäse Station,

Bio-zertifiziert, Weichkäse aus Wangen im Allgäu, Blauschimmelkäse,

18 Monate gereifter Bergkäse, sowie weitere Weichkäsesorten

Cheese Variation from Wiesbaden's Mountain Cheese Station,

Organically Certified Soft Cheeses, Blue Cheese, Mountain Cheese Aged 18 months,

as well as various other Soft Cheeses

13,80^{7,8,10}



Allergien & Unverträglichkeiten | *Allergen & Food Intolerances*

- | | |
|--|---|
| 1 - Glutenhaltiges Getreide <i>Grains containing gluten</i> | 9 - Sellerie <i>Celery</i> |
| 2 - Krebstiere <i>Shellfish</i> | 10 - Senf <i>Mustard</i> |
| 3 - Eier <i>Eggs</i> | 11 - Sesamsamen <i>Sesame Seeds</i> |
| 4 - Fische <i>Fish</i> | 12 - Schwefeldioxid und Sulphite Sulfur Dioxide and Sulphite |
| 5 - Erdnüsse <i>Peanuts</i> | 13 - Lupinen <i>Lupins</i> |
| 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 <i>Artificial colouring</i> | e - Geschmacksverstärker <i>Flavor enhancers</i> |
| b - Konservierungsstoff <i>Preservatives</i> | f - geschwärzt <i>Blackend</i> |
| c - Antioxidationsmittel <i>Antioxide</i> | g - Phosphate <i>Phosphate</i> |
| d - geschwefelt <i>Sulphurett</i> | h - Süßungsmittel <i>Artificial Sweeteners</i> |

Unsere Blumendekoration wird liebevoll von der Kureck Floristik gestaltet.

Flowers by Kureck Floristik



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