



## Menü I

Leicht getrüffeltes  
Adamstaler **Waldpilzrahmsüppchen**  
mit Lavendel-Croûtons

**In Portwein**  
**geschmortes Ochsenbäckchen**  
auf getrüffeltem Selleriepüree  
und Wurzelgemüse

**Crème Brûlée**  
aus der Valrhona-Milchschokolade  
mit Passionsfruchtsorbet

56,80

Auf Wunsch mit Weinbegleitung 28,80

## Menü II

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

**Trüffeltortelloni**  
in Alba-Weißweinschaum  
mit fein gehobeltem schwarzen Trüffel

Gebratenes **Filet vom Loup de mer**  
mit zweierlei Topinambur  
und Tomaten-Kürbis-Chutney

Zwei Kugeln hausgemachte **Sorbets**  
mit Wachauer Marillenröster  
und Schoko-Crumble

68,80

Auf Wunsch mit Weinbegleitung 36,80

### Haben Sie etwas zu Feiern oder planen Sie eine Veranstaltung?

Die Villa im Tal ist eine vielseitige Event-Location für private Feiern sowie Firmenevents.

**Sprechen Sie uns an - unser Team begleitet Ihre Veranstaltung von Anfang an.**



## Vorspeisen

**Verschiedene Blattsalate** mit Avocado-creme,  
eingelegtem Kürbis, gehobelten schwarzen Nüssen  
und Thymian-Croûtons

12,80 <sup>1,5,8,10</sup>

Kross gebratene **Blutwurst**  
auf lauwarmen Majoran-Bratkartoffel-Kenjabohnen-Salat  
mit steirischem Kürbiskernöl

15,80 <sup>1,10,12</sup>

Fein angemachtes **Tatar vom Piemonteser Kalbsrücken**  
mit Rucola, gehobeltem Parmesan  
und gebratenen Pfifferlingen

Vorspeise 100g 17,80 | Hauptgericht 220g 29,80 <sup>1,3,8,10</sup>

Marinierter, gegrillter **Felsenoktopus**  
mit Kirschtomatenragout und Currylinsen

16,80 <sup>1,4,9,10</sup>



## Suppen & Zwischengerichte

Leicht getrüffeltes **Waldpilzrahmsüppchen**  
mit Lavendel-Croûtons  
12,80 <sup>1,2,7,9</sup>

**Zweierlei vom Muscade de Provence Kürbis**  
Süppchen & Ragout  
mit Amarettini-Parmesanhippe  
12,80 <sup>1,2,7,9</sup>

**Trüffel-Tortelloni**  
mit fein gehobeltem Trüffel in Alba-Weißweinschaum  
Vorspeise 18,80 | Hauptgericht 29,80 <sup>1,3,7,8</sup>

**Bunter Mangold** (vegan)  
mit Kürbis-Püree und eingelegtem Kürbis süß-sauer  
Vorspeise 13,80 | Hauptgericht 24,80 <sup>1,3,7</sup>



## Hauptgang

Gebratenes Filet vom **Loup de mer**  
mit zweierlei Topinambur und Tomaten-Kürbis-Chutney  
29,80 <sup>4,7</sup>

**Geschmolzene Ziegenkäse-Ravioli**  
auf Kürbis-Püree mit eingelegtem Hokkaido-Kürbis  
und karamellisierten Kürbiskernen  
25,80 <sup>1,9</sup>

**Wiener Schnitzerl** vom Piemonteser Kalbsrücken  
mit reschen Stangenbohnen-Kartoffelgrössl,  
Preiselbeeren und Rahmgurken-Rettich-Radieschensalat  
27,80 <sup>1,3,7,10</sup>

Gegrillte Südfranzösische **Barbarie-Entenbrust**  
auf Orangen-Fenchel-Risotto, Berberitzen,  
Blaubeeren und gehobeltem gereiften Parmesan  
32,80 <sup>1,7</sup>

**In Portwein geschmortes Ochsenbäckchen**  
auf getrüffeltem Selleriepüree und Wurzelgemüse  
32,80 <sup>1,2,3,7,9</sup>

**Medium-Rare gegrilltes Roastbeef**  
von Dieter Meier's „Ojo de Agua“- Ranch (Argentinien)  
mit reschen Kürbis-Chorizo-Bratkartoffeln und Cold-Slaw-Salat  
34,80 <sup>1,2,9,a,e,h</sup>



## Dessert und Käse

Täglich frische  
hausgemachte **Sorbets** (vegan)  
3,80 pro Kugel <sup>a</sup>

Hausgemachte **Eiscreme**  
Sauerrahm, Tahiti-Vanille,  
Schokolade, Walnuss-Ahornsirup  
3,80 pro Kugel <sup>3, 7, 8</sup>

**Kaiserschmarrn**  
mit Wachauer Marillenröster  
und hausgemachtem Sauerrahmeis  
(Zubereitungszeit circa 20 min., ab zwei Personen)  
14,80 pro Person <sup>1,3,7</sup>

**Crème Brûlée** aus der Valrhona-Milchschokolade  
mit Passionsfruchtsorbet  
12,80 <sup>1,3,7,8</sup>

**Käseauswahl** von gereiftem Bergkäse  
sowie Bio-zertifizierte Weichkäse mit eingelegten Feigen  
und hausgemachtem Früchtebrot  
15,80 <sup>1,7,8,9,10</sup>



## 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  <br><i>Sulfur Dioxide and Sulfite</i>          |
| 5 - Erdnüsse   <i>Peanuts</i>  | 13 - Lupinen   <i>Lupins</i>   |
| 6 - Sojabohnen   <i>Soja Beans</i>   | 14 - Weichtiere (Schnecken, Muscheln)  <br><i>Molluscs (Snails, Clams, etc.)</i> |
| 7 - Laktose   <i>Milk product</i>  |  |
| 8 - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene<br>Erzeugnisse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse,<br>Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien,<br>Paranüsse)<br><i>Shelled fruits/nuts</i><br>( <i>Almonds, Walnuts, Hazelnuts, Cashew nuts,</i><br><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>   |

Unser Brot wird von der **Bäckerei Klein** gebacken -  
2017 vom Feinschmecker ausgezeichnet: "Hessens Beste Bäckereien"



Unsere Blumendekoration wird liebevoll von der **Kureck Floristik** gestaltet.

Alle Preise sind inkl. MwSt. und in EUR ausgewiesen.