



## 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 Pumpkinseed 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*

Am Stück rosa gebratenes Salzwiesen-Lammkarree  
mit geschmorten Echalotten, Herbst-Gemüse und Kürbispüree

*Pink Roasted Rack of Lamb  
with Stewed Shallots, Autumn Vegetables and Pumpkin Purée*

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

€ 69,80 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<sup>8, 10</sup>

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

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<sup>1, 3, 5, 10</sup>

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<sup>1, 7, 8, 9, 10</sup>

Apfel-Sellerie-Feuilleté mit kurz gegrillter Gänsestopfleber, Dörrfrüchten und Brioche

*Apple & Celery Feuilleté with Seared Foie Gras, served with warm Dried Fruit and Brioche*

22,80<sup>1, 3, 9</sup>



## 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<sup>1,7</sup>

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<sup>1,3,7</sup>

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<sup>1,3,7,8</sup>

## 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

(auch vegan ohne Parmesankäse erhältlich)

*Homemade Gnocchi with Sundried Tomatoes, Rucola and Shaved Parmesan*

*(also Vegan - without Parmesan Cheese)*

Vorspeise | *Starter* 14,80

Hauptgericht | *Main Course* 23,80<sup>1,3,7</sup>



## 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<sup>1, 4, 7</sup>

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<sup>4, 7, 9</sup>



## 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 Pumpkinseed Oil*  
27,80<sup>1, 3, 7, 10</sup>

Am Stück rosa gebratenes Salzwiesen-Lammkarree  
mit geschmorten Schalotten, Herbst-Gemüse und Kürbispüree  
*Pink Roasted Rack of Lamb  
with Stewed Shallots, Autumn Vegetables and Pumpkin Purée*  
36,80<sup>7</sup>

US Prime Roastbeef mit hausgemachten Parmesan-Trüffel-Pommes,  
Chili-Tomaten-Chutney und New York-Style Ceasar Salad  
*US Prime Roast Beef with Homemade Parmesan-Truffle Fries,  
Chili-Tomato Chutney and NY-Style Ceasar Salad*  
38,80<sup>3, 7, 10</sup>



## 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<sup>1a</sup>

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<sup>3,7,8</sup>

Variation von der Valrhona Schokolade:

Kuchen, Eis & Mousse

*Variation of Valrhona Chocolate:*

*Cake, Icecream & Mousse*

15,80<sup>3,7,8</sup>

Unsere Topfenknöder'l mit Wachauer Marillenröster  
und hausgemachtem Sauerrahmeis

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

14,80<sup>1,3,7</sup>

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<sup>7,8,10</sup>



## Allergien & Unverträglichkeiten | *Allergens & Food Intolerances*

- |  |   |
|--|---|
| 1 - Glutenhaltiges Getreide   <i>Grains containing gluten</i>  | 9 - Sellerie   Celery   |
| 2 - Krebstiere   <i>Shellfish</i>  | 10 - Senf   Mustard   |
| 3 - Eier   <i>Eggs</i>   | 11 - Sesamsamen   Sesame Seeds  |
| 4 - Fische   <i>Fish</i>   | 12 - Schwefeldioxid und Sulphite  <br>Sulfur Dioxide and Sulphite         |
| 5 - Erdnüsse   <i>Peanuts</i>  | 13 - Lupinen   Lupins   |
| 6 - Sojabohnen   <i>Soja Beans</i>   | 14 - Weichtiere (Schnecken, Muscheln)  <br>Molluscs (Snails, Clams, etc.) |
| 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   Artificial colouring    | e - Geschmacksverstärker   Flavor enhancers |
| b - Konservierungsstoff   Preservatives | f - geschwärzt   Blackend                   |
| c - Antioxidationsmittel   Antioxiide   | g - Phosphate   Phosphate                   |
| d - geschwefelt   Sulphurett            | h - Süßungsmittel   Artificial Sweeteners   |

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*