



## 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 steirischem Kürbiskernöl

*Our Veal Wiener Schnitzel from Piedmont  
with Pan-Fried Forest Mushrooms & Potatoes  
and Cucumber Salad with Styrian Pumpkin Seed Oil*

Powidltascher'l in Butterbrösel  
und dazu hausgemachtes Sauerrahmeis

*Powidltascher'l (Sweet Plum Dumplings) Rolled in Bread Crumbs  
with Homemade 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 und Ihre Gäste von unserem Team verwöhnen und genießen Sie Ihr Fest hier in der schönen Villa im Tal. Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Firmenevent, wir machen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis. Gerne steht Ihnen auch unser Catering-Service zur Verfügung.



## Unsere Menüempfehlungen *Our Menu Suggestions*

### Menü 2

„Young Koumg“  
Mango-Curry-Zitronengrassüppchen mit Gewürz-Papadam

*"Young Koumg"  
Mango & Curry & Lemongrass Soup with Spicy Papadam*

Ein Nocker'l Sorbet von der Passionsfrucht

*Scoop of Passionfruit Sorbet*

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Pfefferjus  
auf Birne-Bohne-Speck mit Pastinakenpüree

*Pink Roasted Breast of Barbarie Duck on a Bed of Pear, Beans & Bacon  
with Parsnip Purée and Pepper-Orange Jus*

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

Gänselieselsalat:

Milder Kraut- und Blattsalat mit Gänsekrusteln  
und Steirischem Kürbiskernöl

*Our „Bits of Goose,, Salad:*

*Mild Mixed Herbs & Leafy Salad with Crispy Goose Bits  
and Styrian Pumpkin Seed Oil*

14,80<sup>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>

Fein angemachtes Tatar vom Shorthorn Galloway Rind "Cipriani-Style"  
mit Schalotten, Rucola, Parmesan, gerösteten Pinienkernen  
und getrüffeltem Rührei

*Finely Marinated Tatar from Short Horn Galloway Beef "Cipriani-Style"  
with Shallots, Rucola, Parmesan, Roasted Pine Nuts  
and Truffled Scrambled Eggs*

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

Hauptgericht 200g Tatar | *Main Course 200g Tatar* 29,80<sup>3, 8, 9, 10</sup>

Entenleber-Terrine mit Apfelchutney, Brioche und Meerrettich-Feldsalat

*Duck Liver Terrine with Apple Chutney, Brioche & Horseradish Lamb's Lettuce*

15,80<sup>3, 7, 10</sup>

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<sup>1, 4, 5, 6, 8, 9, 11, a</sup>



## Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

„Young Koumg“

Mango-Curry-Zitronengrassüppchen mit Gewürz-Papadam

*"Young Koumg"*

*Mango & Curry & Lemongrass Soup with Spicy Papadam*

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 Teriyaki Pak Choi und Shiitakepilzen

*Pea & Wasabi Potato Purée with Teriyaki Pak Choi Shiitake Mushrooms*

Vorspeise | *Starter* 14,80

Hauptgericht | *Main Course* 21,80<sup>5,7,8</sup>

Hausgemachte Spinat-Gnocchi mit getrockneten Cherry-Tomaten

und Babyspinat-Salat

*Homemade Spinach Gnocchi with Dried Cherry Tomatoes*

*and Baby Spinach Salad*

Vorspeise | *Starter* 15,80

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



## Hauptgang | Main Course

Auf der Haut kross gebratener Loup de mer auf Marrakesch Cous Cous,  
gehobelten schwarzen Nüssen und Kumquat-Sauce

*Crisp Grilled Sea Bass on a Bed of Marrakesh Cous Cous,  
with Shaved Black Nuts and Kumquat Sauce*

32,80 <sup>1, 4, 8, 9</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  
with 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 Pumpkin Seed Oil*  
27,80<sup>1, 3, 7, 10</sup>

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Pfefferjus  
auf Birne-Bohne-Speck mit Pastinakenpüree  
*Pink Grilled Barbarie Duck Breast on a Bed of Pear,  
Beans & Bacon with Parsnip Purée with Orange-Pepper Jus*  
29,80<sup>1, 3, b, d</sup>

In Portwein geschmortes Ochsenbacker'l und rosa gebratenes US Prime Roastbeef  
mit leicht getrüffeltem Blumenkohlpüree und sautierten Kenjaböhnchen  
*Cheek of Ox Stewed in Port Wine & Pink Roasted US Prime Roast Beef  
with lightly Truffled Cauliflower Purée and Sautéed Kenja Beans*  
36,80<sup>7, 9</sup>

Rosa gebratener Iberico Eichelschweinerücken  
mit sautiertem Artischocken-Tomatengemüse und Chorizo-Kartoffeln  
*Pink Roasted Saddle of Iberico Pork  
with Sautéed Artichokes & Tomatoes and Chorizo Potatoes*  
26,80



## 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>

Powidltascher'l in Butterbrösel und dazu hausgemachtes Sauerrahmeis

*Powidltascher'l (Sweet Plum Dumplings) Rolled in Bread Crumbs*

*with Homemade Sourcream Icecream*

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

Unser Tiroler-Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Tahiti-Vanilleeis

*Our Austrian „Kaiserschmarrn“ (Thick, Sliced Pancakes)*

*with Plum Compote & Tahiti Vanilla Icecream*

*(Zubereitungszeit 15-20 Minuten / Preparation Time 15-20 Minutes)*

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

Unser warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr

mit Walnussrahmeis und Beerenpesto

*Our Warm Chocolate Cake, fresh from the Oven,*

*with Walnut Icecream and Berry Compote*

14,80<sup>1, 3, 7, 8</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 | *Allergen & Food Intolerances*

- |   |   |
|---|---|
| 1 - Glutenhaltiges Getreide   <i>Grains containing gluten</i>   | 9 - Sellerie   Celery   |
| 2 - Krebstiere   <i>Shellfish, Crustaceans</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 Sulfite          |
| 5 - Erdnüsse   <i>Peanuts</i>   | 13 - Lupinen   Lupins   |
| 6 - Sojabohnen   <i>Soja Beans</i>  | 14 - Weichtiere (Schnecken, Muscheln)  <br>Molluscs (Snails, Clams, etc.) |
| 7 - Milch   <i>Milk</i>   |   |
| 8 - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene<br>Erzeugnisse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse,<br>Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien,<br>Paranüsse)<br><i>Dried fruits/nuts</i><br>( <i>Almonds, Walnuts, Hazelnuts, Cashew nuts,</i><br><i>Pecans, Pistachio 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*