



Unsere Menüempfehlungen | *Our Menu Suggestions*

Menü 1

Gänseliesel-Salat:

Milder Kraut- und Blattsalat
mit kross gebratenen Gänsekrusteln
und steirischem Kürbiskernöl parfümiert
*Bits of Goose Salad: Mild Herb and Leaf Salad
with Grilled Bits of Crispy Goose
& Styrian Pumpkinseed Oil*

Hirschragout

aus dem Adamstaler Jagdrevier
mit Cranberry-Rotkraut und Pastinakenpüree
*Ragout of Venison
from the Local Adamstal Forest
with Cranberry Red Cabbage and Turnip Purée*

Topfenknöderl

mit Wachauer Marillenröster und Sauerrahm-Eis
*Sweet Austrian Dumpling
with Apricot-Compote & Sourcream Icecream*

€ 56,80

Menü 2

Vegan

Junger Feldsalat

mit eingelegtem Kürbis, warmen Dörripflaumen,
eingelegten, gehobelten schwarzen Nüssen
und unserer Haus-Vinaigrette
*Young Rocket Salad with Marinated Pumpkin,
Warm Dried Plums, Marinated Grated Nuts
and our House Dressing*

Erbsen-Wasabi-Püree
mit gebratenem Pak Choi
und Shiitakepilzen
*Pea & Wasabi Purée
with Grilled Pak Choi
and Shiitake Mushrooms*

Erfrischende Sorbetvariation
Refreshing Sorbet Variation

€ 44,80

Haben Sie Etwas zu feiern?

Lassen Sie sich vom Team der Villa im Tal verwöhnen und genießen Sie Ihre Feier hier in unseren Räumlichkeiten oder an einem von Ihnen gewählten Ort.

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenevent, wir sind gerne für Sie da!



Menü 3

Unsere Trüffel-Tortelloni in getrüffeltem Weißweinschaum
mit gehobeltem Herbst-Trüffel

*Creamy Truffle Tortelloni in Truffled White Wine Froth
with Grated Truffle*

Am Stück rosa gebratener Neuseeland-Lammrücken
mit mediterranen Gemüse-Gnocchi und geschmolzenen Kirschtomaten

*Roast New Zealand Rack of Lamb
with Mediterranean Vegetable Gnocchi and Melting Cherry Tomatoes*

Unser warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr,
mit Pflaumenkompott und Vanille-Eis

*Our Warm Chocolate Cake fresh from the oven
with Plum Compote and Vanilla Icecream*

€ 63,80

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



Vorspeisen | Starters

Gänseliesel-Salat:

Milder Kraut- und Blattsalat mit kross gebratenen Gänsekrusteln
und steirischem Kürbiskernöl parfümiert

*Bits of Goose Salad: Mild Herb and Leaf Salad with Grilled Bits of Crispy Goose
and Styrian Pumpkinseed Oil*

14,80^{8,10}

Junger Feldsalat mit eingelegtem Kürbis, warmen Dörripflaumen,
eingelegten, gehobelten schwarzen Nüssen und Sauerrahm-Vinaigrette

*Young Rocket Salad with Marinated Pumpkin, Warm Dried Plums,
Marinated Grated Black Nuts and Sourcream Dressing*

13,80^{7,8,10}

Gebackene Blutwurst mit Majoran-Kartoffelpüree
und mariniertem Baby-Spinatsalat

Baked Black Pudding with Marjoram Potato Purée and Marinated Baby Spinach

15,80^{1,7,9,10,a,e}

Yellow Fin Tuna Tatar mit Avocado, Miso, Koriander, Sesam
und scharfen Meeresalgen-Chips

*Yellow Fin Tuna Tartar with Avocado, Soy Miso, Coriander, Sesame Seeds
and Spicy Seaweed Chips*

19,80^{1,4,6,8,11,a,b,e}

Curry-Linsensalat mit Kefir und Zitronengras in der Gewürz-Papadamschale
mit sardischem Ziegenkäse im krossen Speckmantel

*Curry Lentil Salad with Kefir and Lemongrass in a Spicy Papadum Bowl
with Sardinian Goat Cheese wrapped in Crispy Bacon*

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



Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Zweierlei vom Muscade de Provence-Kürbis
Süppchen & Ragout mit Amarettini-Parmesanhippe
Muscade de Provence Pumpkin Duo:
Soup & Ragout with Amarettini Parmesan Crisp
12,80^{1,7,8}

Rinder-Tafelspitz-Consommé mit Madeira aromatisiert,
Wurzelgemüse und getrüffelten Frittaten
Beef Cube Consommé Soup perfumed with Madeira
with Root Vegetables and Truffled Pancake Slices
12,80^{1,7,9}

Unsere Trüffel-Tortelloni in getrüffeltem Weißweinschaum
mit gehobeltem Herbst-Trüffel
Creamy Truffle Tortelloni in Truffled White Wine Froth
with Grated Truffle
Vorspeise | *Starter* 16,80
Als Hauptgericht | *As a Main Course* 29,80^{1,3,7,8}



Vegane Gerichte | Vegan Dishes

Erbsen-Wasabi-Püree mit gebratenem Pak Choi
und Shiitakepilzen

*Pea & Wasabi Purée with Grilled Pak Choi Cabbage
and Shiitake Mushrooms*

Vorspeise | *Starter* 13,80

Hauptgericht | *Main Course* 19,80^{1,6}

Thailändisches Gemüse aus dem Wok
mit Basmati-Duftreis und Linsenbrot

Thai Wok Vegetables with Basmati Aroma Rice and Lentil Bread

Vorspeise | *Starter* 13,80

Hauptgericht | *Main Course* 19,80^{1,6}

Hauptgang | Main Course

Fisch | Fish

Gebratener Loup de Mer
auf Orangen-Thymian-Risotto mit jungen Erbsen

*Crisp Grilled Sea Bass
on a Bed of Orange & Thyme Risotto with Young Peas*

29,80^{4,7,9}

Gegrilltes Filet vom arktischen Saibling
auf leicht getrüffeltem Erbsenpüree mit Tomaten-Marmelade

*Grilled Filet of Arctic Char
with Lightly Truffled Pea Purée and Tomato Marmelade*

29,80^{4,7,8,9}



Hauptgang | Main Course

Fleischgerichte | Meat Dishes

Unser Wiener Schnitzel vom Wiesenkalbsrücken
mit Bratkartoffel-Bohnen-Gröstel, Zitronen-Sauerrahm-Espuma
und gebackenen Kapern

*Our Veal Wiener Schnitzel with Pan-Fried Green Beans & Potatoes,
Lemon-Sourcream Espuma and Baked Capers*

27,80 ^{a,b}

Hirschragout aus dem Adamstaler Jagdrevier
mit Cranberry-Rotkraut und Pastinakenpüree

*Ragout of Venison from our Local Adamstal Forest
with Cranberry Red Cabbage and Turnip Purée*

28,80 ^{7,9}

Am Stück rosa gebratener Neuseeland-Lammrücken
mit mediterranen Gemüse-Gnocchi und geschmolzenen Kirschtomaten

*Roast New Zealand Rack of Lamb
with Mediterranean Vegetable Gnocchi and Melting Cherry Tomatoes*

34,80 ^{1,3,7,9}

Surf & Turf:

vom Greater Omaha US Gold Label Sirloinsteak mit zwei gegrillten Königsgarnelen,
Trüffel-Pommes und NY-Style Caesar Salat

*Greater Omaha Gold Label US Sirloin Steak with Two Grilled Jumbo Prawns,
Truffle French Fries and NY-Style Caesar Salad*

38,80 ^{1,2,3,4,7,8,10}

In Portwein geschmortes Ochsenbackerl mit Speckbohnen
und leicht getrüffeltem Selleriepüree

*Cheek of Ox stewed in Port Wine with Bacon & Green Beans
with Lightly Truffled Celery Purée*

28,80 ^{6,7,9}



Dessert und Käse | Dessert and Cheese

Hausgemachte Sorbets

Passionsfrucht, Bratapfel, Mango, Himbeere, Sanddorn, Brombeere

Sorbets by the Scoop:

Passionfruit, Baked Apple, Mango, Raspberry, Sea Buckthorn, Blackberry

3,80 pro Kugel ^a

Hausgemachte Eiscremes

Sauerrahm, Tahiti-Vanille, Schokolade, Walnuss-Ahornsirup, Spekulatius

Icecream by the Scoop:

Sourcream, Tahiti-Vanilla, Chocolate, Walnut-Maple Syrup, Dutch Speculoos Cookie

3,80 pro Kugel ^{3, 7, 8}

Topfenknöderl mit Wachauer Marillenröster und Sauerrahm-Eis

Austrian Dumplings with Apricot Compote and Sourcream Icecream

13,80 ^{1,3,7}

Unser warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr,

mit Waldbeeren & hausgemachtem Walnussrahm-Eis

Our Warm Chocolate Cake fresh from the oven with Wild Berries and Walnut Icecream

13,80 ^{1,3,7}

Unser Tiroler-Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis

Our Austrian „Kaiserschmarrn“ (Thick, Sliced Pancakes) orders taken from 2 persons with Plum Compote & Tahiti-Vanilla Icecream

14,80 pro Person/per Person ^{1, 3, 7}

(Ab 2 Personen, Zubereitungszeit 15-20 Minuten / *Preparation Time 15-20 Minutes*)

Käsevariation mit hausgemachtem Früchtebrot, getrockneten Feigen,

Trüffelhonig und schwarzen Walnüssen

Cheese Variation with Homemade Fruit Bread, Dried Figs, Truffle Honey and Black Walnuts

15,80 ^{1,3, 7, b,}



Allergien & Unverträglichkeiten | *Allergen & 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
Sulfur Dioxide and Sulphite |
| 5 - Erdnüsse <i>Peanuts</i> | 13 - Lupinen Lupins |
| 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 Artificial colouring | e - Geschmacksverstärker Flavor enhancers |
| b - Konservierungsstoff Preservatives | f - geschwärzt Blackend |
| c - Antioxidationsmittel Antioxide | g - Phosphate Phosphate |
| d - geschwefelt Sulphurett | h - Süßungsmittel Artificial Sweeteners |

Unsere Blumendekoration wird liebevoll von der Kureck Floristik gestaltet.
Flowers by



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