



Unsere Menüempfehlungen

Our Menu Suggestions

Menü 1

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

*Curry Lentils with Kefir & Lemongrass
served in a Spicy Papadam Bowl
with Sardinian Goat Cheese grilled in a Bacon Wrap*

Rosa gebratenes Iberico-Eichelschweinerückensteak
mit sautiertem Artischocken-Bohnengemüse
und Chorizo-Kartoffeln

*Pink Roasted Saddle of Iberico Pork
with Sautéed Artichokes & Beans and Chorizo-Potatoes*

Sorbetvariation mit Beerenpesto
Sorbet Variation and Berry Compote

€ 56,80 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

Leicht getrüffeltes Rahmsüppchen von Pfifferlingen
mit gebratenem Wachtelspießchen

*Lightly Truffled Creamy Chanterelle Mushroom Soup
with Quail on a Stick*

Hausgemachte Gnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten, Rucola
und gehobeltem Parmesan

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

Loup de mer auf Orangen-Thymian-Risotto,
Räucherpaprika-Chutney und Erbsenpüree

*Sea Bass on a Bed of Orange & Thyme Risotto
with Smoked Pepper Chutney & Pea Purée*

Orangen-Papaya-Salat mit weißem Schokoladenmousse und Erdbeersorbet

Orange & Papaya Salad with White Mousse au Chocolat and Strawberry Sorbet

€ 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

Sommersalat mit verschiedenen Blattsalaten, Artischocken,
Cipollini und karamellisierten Nüssen

Leafy Summer Salad with Artichokes, Cipollini Onions and Caramellized Nuts

11,80 ^{1, 8, 9, 10}

Wassermelone mit persischer Minze, Fetakäse, Kokosraspeln
und geröstetem Fladenbrot

Water Melon with Persian Mint, Feta Cheese, Coconut Flakes and Toasted Flatbread

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

Kirschtomaten-Focaccia-Brotsalat mit gebrochenem gereiften Parmesan, Guacamole
und krossen Chorizoscheiben

*Cherry Tomato Bread Salad with Shaved Aged Parmesan, Guacamole
and Crisp Chorizo Slices*

16,80 ^{1,7,10}

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

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

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



Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Leicht getrüffeltes Rahmsüppchen von Pfifferlingen
mit gebratenen Wachtelspießchen

*Lightly Truffled Creamy Chanterelle Mushroom Soup
with Quail on a Stick*

14,80^{1,7}

Weißer Tomatenessenz mit Basilikum-Parmesan-Ricotta-Ravioli

Clear Consommé from Sicilian Tomatoes with Basil, Parmesan & Ricotta Ravioli

12,80^{1,3,7}

Hausgemachte Petersilienwurzel-Ravioli

mit Basilikum-Tomaten-Pinienkern-Coulis und weißem Petersilienschaum

Homemade Parsley Root Ravioli

with Basil, Tomato & Pine Nut Sauce and White Parsley Froth

Vorspeise | *Starter* 15,80

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

Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

Leicht getrüffeltes Waldpilzrisotto mit sautierten Pilzen und Frühlingszwiebeln
(auch vegan ohne Parmesankäse erhältlich)

*Lightly Truffled Forest Mushroom Risotto with Sautéed Mushrooms & Spring Onion
(also Vegan - without Parmesan Cheese possible)*

Vorspeise | *Starter* 16,80

Hauptgericht | *Main Course* 27,80⁷

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

Anglaise gebratener Red Snapper
auf asiatisch mariniertes Gerste mit Thai-Gemüse

Anglaise Grilled Red Snapper

on an Bed of Oriental Marinated Barley with Thai Vegetables

29,80 ^{1, 4, 6, 8, 9, 11, 12}

Loup de mer auf Orangen-Thymian-Risotto,
Räucherpaprika-Chutney und Erbsenpüree

*Sea Bass on a Bed of Orange & Thyme Risotto
with Smoked Pepper Chutney & Pea Purée*

29,80 ^{1, 4, 7}



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 ^{1, 3, 7, 10}

Rosa gebratenes Iberico-Eichelschweinerückensteak
mit sautiertem Artischocken-Bohngengemüse und Chorizo-Kartoffeln
*Pink Roasted Saddle of Iberico Pork
with Sautéed Artichokes & Beans and Chorizo-Potatoes*
28,80 ^{1, 7, 8}

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,
Chilli-Tomato Chutney and NY-Style Ceasar Salad*
38,80 ^{3, 7, 10}



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}

Unser warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr
mit hausgemachtem Sauerrahmeis und Beerenpesto

Our Warm Chocolate Cake, fresh from the Oven,

with Homemade Sourcream Icecream and Berry Compote

14,80^{1,3,7,8}

Orangen-Papaya-Salat mit weißem Schokoladenmousse und Erdbeersorbet

Orange & Papaya Salad with White Mousse au Chocolat and Strawberry Sorbet

13,80^{1,3,7,8}

Crème Brûlée von der Wachauer Marille mit Passionsfruchtsorbet

Crème Brûlée from Wachau Apricot with Passionfruit Sorbet

14,80 p.P.^{1,3,7e}

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*