



## Unsere Menüempfehlungen

### *Our Menu Suggestions*

#### Menü 1

Wassermelone mit persischer Minze, Fetakäse, Kokosraspeln  
und geröstetem Fladenbrot

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

Rosa gebratener Iberico-Eichelschweinrücken  
mit sautiertem Artischocken-Chorizo-Kenja-Bohnengemüse

*Pink Roasted Saddle of Iberico Pork  
with Sautéed Artichoke, Chorizo and Kenja Beans*

Kumquat-Papaya-Salat mit weißem Schokoladeneis, weißem Mousse au chocolat  
und getrockneten Himbeeren

*Kumquat & Papaya Salad with White Chocolate Icecream & Mousse  
with Dried Raspberries*

€ 54,80 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

Sommerlicher Blattsalat mit Artischocken, Cipollini,  
grünem Spargel und karamellisierten Nüssen

*Leafy Summer Salad with Artichokes, Cipollini Onions,  
Green Asparagus and Caramelized Nuts*

Leicht getrüffeltes Rahmsüppchen von Pfifferlingen  
mit Blutwurst–Majoran-Ravioli

*Lightly Truffled Chanterelle Mushroom Soup  
with Marjoram & Black Pudding Ravioli*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf asiatischem Gemüse aus dem Wok  
mit Limetten-Cashewnuss-Mayonnaise und Papadam

*Pink Grilled Barbarie Duck Breast on a Bed of Wok Vegetables  
with Lime Cashew Nut Mayonnaise and Papadam*

Erfrischende Sorbetvariation

*Refreshing Sorbet Variation*

€ 62,80 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

Sommerlicher Blattsalat mit Artischocken, Cipollini,  
grünem Spargel und karamellisierten Nüssen

*Leafy Summer Salad with Artichokes, Cipollini Onions, Green Asparagus  
and Caramelized Nuts*

11,80 <sup>8, 9, 10</sup>

Wassermelone mit persischer Minze, Fetakäse, Kokosraspeln  
und geröstetem Fladenbrot

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

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

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 <sup>4, 6, 8, 11, a, e,</sup>

Focaccia-Brotsalat mit geschmolzenen Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen,  
gebrochenem Parmesan, Kalamata-Oliven und zwei gegrillten Königsgarnelen

*Focaccia Bread Salad with Melted Cherry Tomotes, Roasted Pinenuts,  
Crumbled Parmesan, Kalamata Olives and Two Grilled Jumbo Prawns*

17,80 <sup>1, 3, 7, 8, 10</sup>

Paradeisersalat mit Murgella-Burrata, Basilikum-Coulis  
und Scheiben vom Pata Negra Bellota Schinken

*Paradeiser Tomato Salad with Mugella Burrata, Basil Coulis  
and Slices of Pata Negra Bellota Ham*

18,80 <sup>7, 10, b,</sup>



## Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Zweierlei Gazpacho Andaluz:

Süppchen & Sorbet mit knusprigem Filoteig-Ziegenkäse-Cannelloni

*Gazpacho Andaluz Duo: Soup & Sorbet with Crisp Filo Pastry Goat Cheese Cannelloni*

11,80<sup>1,3,7,9,10</sup>

Kaltschale von Jolly Zerbinati Melonen mit Chili, Koriander  
und einer gegrillten Wildgarnele

*Chilled Jolly Zerbinati Melon Soup with Chili, Coriander and a Grilled Wild Prawn*

13,80<sup>2</sup>

Leicht getrüffeltes Rahmsüppchen von Pfifferlingen mit Blutwurst-Majoran-Ravioli

*Lightly Truffled Chanterelle Mushroom Soup with Black Pudding Ravioli*

12,80<sup>1,3,7,b,g</sup>

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Apfel-Avocado, geschmorten Cherry-Tomaten  
und gerösteten Petersilienwurzel-Chips

*Grilled Sea Scallops with Apple-Avocado, stewed Cherry-Tomatoes  
and Roasted Parsley Root Chips*

Vorspeise | *Starter* 19,80

Hauptgericht | *Main Course* 34,80<sup>9,10,14,</sup>

## Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

Erbsen-Wasabi-Püree mit gebratenen Shiitakepilzen und Frühlingszwiebeln

*Pea & Wasabi Potato Purée with Grilled Shiitake Mushrooms and Spring Onions*

Vorspeise | *Starter* 12,80

Hauptgericht | *Main Course* 19,80<sup>7,a,</sup>

Hausgemachte Spinat-Gnocchi mit getrockneten Cherry-Tomaten,  
Babyspinat-Salat und gehobeltem gereiften Parmesan

*Homemade Spinach-Gnocchi with Dried Cherry Tomatoes, Baby Spinach Salad  
and Aged Parmesan*

Vorspeise | *Starter* 12,80

Hauptgericht | *Main Course* 19,80<sup>1,3,7,b,</sup>



## Hauptgang | Main Course

Auf der Haut kross gebratener Loup de mer mit Erbsenpüree, Zuckerschoten, Räucherpaprika-Chutney und Olivenöl-Fond

*Crisp Grilled Sea Bass with Green Pea Purée, Smoked Bell Pepper-Chutney and Olive Oil Fond*

29,80 <sup>4, 7, d,</sup>

Mediterraner Grill-Mix:

Red Snapper, Loup der mer, Jakobsmuscheln und Garnele auf Gemüse a la Plancha mit Meeres-Spargel und Chorizo-Kartoffelwürfeln

*Mediterranean Mixed Grill:*

*Red Snapper, Sea Bass, Sea Scallops and Jumbo Prawn with Vegetables a la Plancha, Sea Asparagus and Chorizo-Potato Cubes*

34,80 <sup>2, 4, 8, 9, 12, 14</sup>



## Hauptgang | Main Course

Unser Wiener Schnitzer'l vom Piemonteser Kalbsrücken  
mit Waldpilz-Kartoffelgröst'l und Sauerrahm & Dill-Gurkensalat  
*Our Veal Wiener Schnitzel from Piedmont  
with Pan-Fried Forest Mushrooms & Potatoes  
and Sourcream & Dill Cucumber Salad*  
27,80<sup>1,3,7,10</sup>

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf asiatischem Gemüse aus dem Wok  
mit Limetten- Cashewnuss-Mayonnaise und Papadam  
*Pink Grilled Barbarie Duck Breast on a Bed of Wok Vegetables  
with Lime Cashew Nut Mayonnaise and Papadam*  
28,80<sup>5,6,9,11,12,a,b,e,h</sup>

### Surf & Turf:

vom Greater Omaha Prime US Sirloinsteak mit zwei gegrillten Königsgarnelen,  
Tomaten-Chili-Salsa, hausgemachten Sommer-Trüffel-Parmesan-Pommes  
und NY-Style Caesar Salat  
*Greater Omaha Prime US Sirloin Steak with Two Grilled Jumbo Prawns, Tomato Chili  
Salsa, Homemade Summer Truffle Parmesan Fries and NY-Style Caesar Salad*  
37,80<sup>1,2,3,8,10</sup>

Rosa gebratener Iberico-Eichelschweinrücken  
mit sautiertem Artischocken-Chorizo-Kenja-Bohnengemüse  
*Pink Roasted Saddle of Iberico Pork  
with Sautéed Artichokes, Chorizo and Kenja Beans*  
26,80<sup>b</sup>



## Dessert und Käse | Dessert and Cheese

Hausgemachte Sorbets pro Kugel:

Passionsfrucht, Kokos-Limette, Grüner Apfel, Brombeer, Sandorn  
und Ananas-Koriander

*Homemade Sorbets by the Scoop:*

*Passionfruit, Coconut-Lime, Green Apple, Blackberry, Buckthorn, Pineapple-Coriander*  
3,80<sup>1a</sup>

Hausgemachte Eiscreme pro Kugel:

Tahiti Vanille, Schokolade, Walnussrahmeis, Sauerrahm-Minze, Weiße Schokolade  
*Homemade Icecream by the Scoop:*

*Tahiti Vanilla, Chocolate, Walnut, Sourcream-Mint, White Chocolate*  
3,80<sup>3, 7, 8</sup>

Kumquat-Papaya-Salat mit weißem Schokoladeneis, weißem Mousse au chocolat  
und getrockneten Himbeeren

*Kumquat & Papaya Salad with White Chocolate Icecream & Mousse au Chocolat  
with Dried Raspberries*

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

Unser Tiroler-Kaiserschmarrn ab 2 Personen  
mit Erdbeer-Marillenröster und Sauerrahmeis

*Our Austrian „Kaiserschmarrn“ (Thick, Sliced Pancakes) orders taken from 2 persons  
with Strawberry-Apricot Compote & Sourcream-Icecream*

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

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

Orangen-Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Sanddorn-Sorbet

*Orange Chocolate Cake with Homemade Sea Buckthorn Sorbet*

15,80<sup>1,3,7,</sup>

Käsevariation mit hausgemachtem Früchtebrot, getrockneten Feigen,  
Trüffelhonig und schwarzen Walnüssen

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

16,80<sup>1,3, 7, b,</sup>



## 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  <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   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*