



## Vorspeisen | Starters

Gänselieselsalat:

Milder Kraut- und Blattsalat mit Gänsekrusteln

*Our „Bits of Goose” Salad:*

*Mild Mixed Herbs & Leafy Salad*

*with Crispy Goose Bits*

14,80<sup>7,8,10</sup>

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet

auf Petersilienwurzelpüree mit in der Salzkruste gebackener Rote Beete

*Warm Smoked Filet of Trout on a Bed of Parsley Root Purée*

*with Beetroot Roasted in a Salty Crust*

15,80<sup>4,7,8,10</sup>

Junger Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen, warmen Dörripflaumen  
und gebratener Entenleber

*Mâche Lettuce with Caramellized Walnuts, warm Dried Plums*

*and Grilled Duck Liver*

16,80<sup>8,10</sup>

Kross gebratene Blutwurst

auf lauwarmem Majoran-Bratkartoffel-Nadelbohnen-Spinat-Salat

mit steirischem Kürbiskernöl

*Crisp Grilled Black Pudding*

*on a Bed of Warm Oregano, Fried Potato, French Bean & Spinach Salad*

*with Styrian Pumpkin Seed Oil*

15,80<sup>1,10,12</sup>

Curry-Linsensalat mit Chutney von roten und gelben Strauchtomaten  
und karamellisiertem Picandou Ziegenkäse

*Curry & Lentil Salad with a Red & Yellow Tomato Chutney*

*and Caramellised Picandou Goat Cheese*

15,80<sup>1,7,8,9,10</sup>



## Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Leicht getrüffeltes Rahmsüppchen von Waldpilzen mit Trüffel-Weißweinschaum und Frischkäse-Kräuter Wan Tan

*Lightly Truffled Creamy Forest Mushroom Soup with White Wine Truffle Froth and Cream Cheese & Herb Wan Tan*

13,80<sup>1d, 3, 7</sup>

Rindertafelspitz Consommé mit Wurzelgemüse, Schnittlauchfrittaten und Markklößchen

*Beef Cube Consommé Soup with Root Vegetables, Chive - Pancake Strips and Marrow Dumplings*

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

Gegrillte Black Pearl Jakobsmuscheln

mit Tomatenconfit, Schwarzwurzelpüree und Kartoffelchips

*Grilled Black Pearl Sea Scallops with Tomato Confit, Black Salsify Purée and Potato Crisps*

Vorspeise | *Starter* 18,80

Hauptgericht | *Main Course* 32,80<sup>7, 9, 14</sup>

## Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

Unser Adamstaler Waldpilzrisotto mit gehobeltem Parmesan und Kresse-Salat

*Mushroom Risotto with Shaved Parmesan and Cress Salad*

Vorspeise | *Starter* 15,80

Hauptgericht | *Main Course* 24,80<sup>1, 7</sup>

Trüffeltortelloni in Alba-Trüffelschaum mit gehobeltem Winter-Trüffel

*Truffle Tortelloni in Alba Truffle Froth with Grated Winter Truffle*

Vorspeise | *Starter* 17,80

Hauptgericht | *Main Course* 29,80<sup>1, 3, 7, 8</sup>

Thai-Gemüse-Wok mit Kichererbsen und Cashewkernen

*Thai-Vegetables from the Wok with Chick Peas and Cashew Nuts*

Vorspeise | *Starter* 15,80

Hauptgericht | *Main Course* 24,80<sup>5, 6, 8, 9, 11, 12</sup>



## Hauptgang | Main Course

Auf der Haut kross gebratener Müritz Zander  
auf Kürbispüree, Kürbis-Chutney und gehobelten schwarzen Nüssen  
*Crisp Grilled Müritz Perch on a Bed of Pumpkin Purée  
with Grated Black Nuts*

27,80<sup>4,7</sup>

Gegrilltes Filet vom Loup de mer auf marokkanischem Gewürz-Orangen-Couscous  
mit Kumquat-Vinaigrette und Mandel-Kartoffelstroh  
*Grilled Sea Bass Filet on a Bed of Moroccan Spiced Orange Couscous  
with Kumquat-Vinaigrette and Almond-Potato Straw*

29,80<sup>1,4,8</sup>



## Hauptgang | Main Course

Unser Wiener Schnitzer'l vom Wiesenkalbsrücken  
mit gebratenen Kräutersaitlingen, Majoran-Bratkartoffeln  
und Zitronen-Sauerrahm-Dip

*Our Veal Wiener Schnitzel with Grilled Oyster Mushrooms,  
Pan fried Oregano Potatoes and Creamy Sourcream-Lemon Dip*  
26,80<sup>1, 3, 7</sup>

Unser Entengröst'l, frisch aus der Pfanne:

Kross gebratenes Entenklein, Kartoffelknödel und Cranberry-Spitzkohl  
*Scrumptious Pan Fried Duck:*

*Crisp Grilled Duck Bits with Potato Dumpling and Cranberry-Cabbage*  
24,80<sup>1, 3, 7</sup>

Zweierlei vom Ochsen

In Portwein geschmorte Ochsenbacker'l und US Gold Label Roastbeef  
mit Schnittlauch-Kartoffelpüree und Nadelböhnchen

*Duo of Ox:*

*Cheek of Ox stewed in Port Wine & US Gold Label Roastbeef  
with Green Beans and Chived Potato Purée*

34,80<sup>7, 9</sup>

Spicy mariniertes Tempura Chicken  
auf Thai-Gemüse aus dem Wok

*Spicy Marinated Tempura Chicken  
on a Bed of Thai Wok Vegetables*

28,80<sup>1, 6, 8, 9, 11</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>

Unser warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr  
mit Waldbeerenröster und hausgemachtem Tahiti Vanilleeis

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

*with Wild Berry Compote and Homemade Tahiti Vanilla Icecream*

13,80<sup>1,3,7,8</sup>

Bûche von der Valrhona Schokolade

mit glacierten Schattenmorellen und Ananas-Eis

*Valrhona Chocolate Log*

*with Glacéed Morello Cherry and Pineapple Icecream*

13,80<sup>1,3,7,8</sup>

Topfenknöder'l mit Wachauer Marillennröster und Sauerrahmeis

*Our Sweet Austrian Quark Dumplings with Apricot Sauce und Sourcream Icecream*

13,80<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

- |                             |                                                                                                                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - Glutenhaltiges Getreide | 8 - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Paranüsse) |
| 2 - Krebstiere              | 9 - Sellerie                                                                                                                         |
| 3 - Eier                    | 10 - Senf                                                                                                                            |
| 4 - Fische                  | 11 - Sesamsamen                                                                                                                      |
| 5 - Erdnüsse                | 12 - Schwefeldioxid und Sulphite                                                                                                     |
| 6 - Sojabohnen              | 13 - Lupinen                                                                                                                         |
| 7 - Milch                   | 14 - Weichtiere (Schnecken, Muscheln)                                                                                                |

## Zusatzstoffe

- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| a - Farbstoff            | f - geschwärzt    |
| b - Konservierungsstoff  | g - Phosphate     |
| c - Antioxidationsmittel | h - Süßungsmittel |
| d - geschwefelt          |                   |
| e - Geschmacksverstärker |                   |

Unsere Blumendekoration wird liebevoll von der Kureck Floristik gestaltet.



Alle Preise sind inkl. MwSt. und in EUR ausgewiesen.



## Our Menu Suggestions

### Menu 1

Beef Cube Consommé Soup  
with Root Vegetables, Chive-Pancake Strips and Marrow Dumplings

Scrumptious Pan Fried Duck:  
Crisp Grilled Duck Bits with Potato Dumpling and Cranberry-Cabbage

Our Sweet Austrian Quark Dumplings  
with Apricot Sauce & Sourcream Icecream

€ 46,80 p.P.

*Upon request with wine pairing à € 22,80 p.P.*

### Menu 2

Our „Bits of Goose,, Salad:  
Mild Mixed Herbs & Leafy Salad with Crispy Goose Bits

Truffle Tortelloni in Alba Truffle Froth with Grated Winter Truffle

Grilled Sea Bass Filet on a Bed of Maroccan Spiced Orange Couscous  
with Kumquat-Vinaigrette and Almond-Potato Straw

Our Warm Chocolate Cake, fresh from the Oven,  
with Wild Berry Compote and Homemade Tahiti Vanilla Icecream

€ 64,80 p.P.

*Upon request with wine pairing à € 29,80 p.P.*

### Planning a party or event?

Why not let our team serve you and your guests right here in the Villa im Tal or cater to a location of your choice? Be it a wedding, birthday, baptism or company presentation or event we would love to serve you!