



Menüvorschläge

FEIERLICHKEITEN

VEREHRTE GÄSTE,

Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren Wünschen kombiniert oder angepasst werden.

Bitte beachten Sie: 1 einheitliches Menü pro Veranstaltung.
Eine Auswahl zwischen mehreren Hauptgängen ist nur mit einer genauen Angabe der Anzahl möglich!

Für Sonderwünsche/vegetarische Gerichte sprechen Sie uns bitte an!

Genießen Sie herzliche Gastfreundschaft und die hohe Servicekompetenz unseres Traditionshauses.

IHRE FAMILIE GENTNER mit TEAM

APERITIF EMPFANG

Klassisch Riesling Sekt oder Sekt / Orange	0.1 l
Prosecco Live Brune S	0.1 l
Frizzante mit Mango	0.1 l
Preiselpeter, Sekt mit Preiselbeer Sirup	0.1 l
Holler Blüte, Sekt mit Holunderblütensirup	0.1 l
Aphrodite, Sekt mit Granatapfelsirup	0.1 l
Pfirsich Royal, Sekt mit Weinbergpfirsichlikör	0.1 l
WiSecco alkoholfrei, Weingut Wirsching	0.1 l
Sanbitter alkoholfrei mit Orangensaft	0.1 l
GENTNER Spritz –alkoholfrei-	0.1 l

KLEINIGKEITEN ZUM APERITIF

Klassische Baguette Kanapee Variation

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfcreme

Mailänder Salami mit Balsamico-Zwiebelchen

Frischkäse und Brie mit Mandarine

Roastbeef mit Sauce Remoulade

MINDESTZAHL PRO SORTE 8 STÜCK

EINE ERFRISCHUNG VOR DEM HAUPTGANG

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

Limette – Mango – Cassis — Passionsfrucht – Aperol Spritz

Eine Kugel mit Sekt aufgegossen

MENÜ DER SAISON

Frühling & Sommer

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken

Portwein Chili Marinade und Rucola



Gentners Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchen Streifen



Gebratene Medaillons vom heimischen Schweinefilet
an Madeirajus mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Crème Brûlée mit marinieren Erdbeeren

EIN GRUSS UNSERES HAUSES ZU IHREM MENÜ

Bunt gemischte Kartoffelsemmeln mit Fassbutter und Kräuterquark.

Frühlings- & Sommer MENÜ 1

Bunte Blattsalate an Balsamico Dressing mit Kirschtomaten,
Croûtons und gerösteten Kernen



Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle



Geschmorte Backerl vom heimischen Weideochsen
mit gebratenen Pfifferlingen, Wurzelgemüse und Kartoffel-Lauchpüree



Rhabarbergout mit Topfencrème und süßen Streuseln

Frühlings- & Sommer MENÜ 2

Bunte Blattsalate an Balsamico Dressing mit gebratenen Pilzen
und Kirschtomaten



Rosa gebratenes Steak von der Rinderlende an Kräuterjus
mit glasiertem Sommergemüse und Kartoffelgratin



Schokoladen Terrine mit Sauerrahmeis und marinierten Erdbeeren

Frühlings- & Sommer MENÜ 3

Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Rucola
und gehobeltem Parmesan



Cremesuppe vom frischen Bärlauch mit Walnuss Croûtons



Glasierte Kalbsschulter mit Thymianjus
auf jungem Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Serviettenklößen



Vanille-Sauerrahm-Tarte mit Duett von der Kirsche

Frühlings- & Sommer MENÜ 4

Rote Beete-Frischkäse Mousse mit Brot Chip
und mariniertem grünem Spargel



Karotten-Ingwer-Suppe mit Croûtons



Gebratenes Zanderfilet an Riesling Sauce
mit Zucchini Tomatengemüse und Kräuterkartoffeln



Holunderblütenparfait mit eingelegten Beeren

Frühlings- & Sommer MENÜ 5

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
kleinem Reiberdatschi und Salatbukett



Schaumsuppe vom fränkischen Feldsalat
mit Schwarzbrot Croûtons



Heimisches Duett

Gebratenes Kalbsfilet und geschmorte Backerl
auf Madeirajus mit glasierten Vanillekarotten und Lauchpüree

ODER (Anzahl muss feststehen)

Kross gebratenes Doraden Filet auf Spargelragout
mit Sauce Choron und Kartoffelgnocchi



Haselnuss-Krokant Parfait mit marinierten Sauerkirschen

Frühlings- & Sommer MENÜ 6

Shrimps Cocktail im Martinispitz serviert mit Knusperhippe
und Romanasalat



Curry-Zitronengras Suppe



Gebratenes Perlhuhn Brust auf Frischkäse-Kräuter Risotto
mit grünem Spargel und Pesto Jus



Törtchen von der Passionsfrucht und Sauerrahm mit Buttermilcheis

MENÜ DER SAISON

Herbst & Winter

Freiland Feldsalat
mit Speck, Croûtons und Balsamico Dressing



Crème Suppe von der Petersilienwurzel
mit Croûtons



Steaks aus der Rehkeule mit Wacholderrahm,
Broccoli, Wildpreiselbeeren und Topfenspätzle



Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout
mit Topfencreme und süßen Streuseln
(im Glas serviert)

Herbst- & Winter MENÜ 1

Gentners Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchen Streifen



Portion von der heimischen Gutshofente
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelklößen



Lebkuchen Tiramisu mit Früchtebrot Chip

Herbst- & Winter MENÜ 2

Gebackenes Ziegenfrischkäsesäckchen
auf herbstlichem Antipasti Gemüse an Pflaumen Balsamico



Kross gebratener Spanferkelrücken
auf Tomaten-Bohngengemüse und Rosmarin Polenta



Pralinen Crème Brûlée mit Kirsch Sorbet

Herbst- & Winter MENÜ 3

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnen Chutney mit Cranberries
und winterlichen Blattsalaten



Ochsenkraftbrühe mit Waldpilz Bratnockerl und Schnittlauch



Geschmorte Keule vom heimischen Reh mit Wachholderrahm,
Wildpreiselbeeren, Brokkoli und Serviettenknödel



Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis und Zwetschgenröster

Herbst- & Winter MENÜ 4

Freiland Feldsalat mit Speck, Croûtons
und Balsamico Dressing



Getrüffeltes Selleriesüppchen mit Croûtons



Rosa gebratene Steaks aus der heimischen Ochsenlende
unter der Kräuterkruste an Thymianjus mit Wirsinggemüse
und Dauphine-Kartoffeln



Feiner Apfelstrudel mit Vanilleeis

Herbst- & Winter MENÜ 5

Gebeizter Lachs, kalt geräuchert mit Apfel Selleriesalat,
hausgemachtem Kräuteröl und mariniertes Kresse



Cremesuppe von Kastanien mit Madeira



Medaillons vom heimischen Schweinefilet an Madeirajus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Schokoladenterrine mit karamellisiertem Ananasragout
und Sauerrahmeis

Herbst- & Winter MENÜ 6

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie und Salatbouquet
an Walnussdressing



Kürbis Ingwer Suppe mit Zimt Croûtons



Sauerbraten aus der flachen Schulter vom heimischen Ochsen
mit Blaukraut und gebratenen Serviettenknödeln



Geeister Gewürzstollen mit Zwetschgenröster
und Glühweinsabayone

Herbst- & Winter MENÜ 7

Zwei gebackene Riesengarnelen im Knusperteig
auf Mango-Curry Gurkensalat mit Koriander Pesto



Steinpilzravioli mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan
und jungem Spinat



Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (oder Kalbsfilet)
unter der Trüffelkruste mit Portweinjus, Bohnen-Speckgemüse
und Rosmarinkartoffeln

ODER (Anzahl muss feststehen)

Medaillons vom gebratenen Atlantik Seeteufel auf Roter Beete Risotto
mit Pak Choi und leichter Meerrettichsauce



Pralinenmousse mit zweierlei von der Orange

Herbst- & Winter MENÜ 8

Steinpilz Cremesuppe mit Speckstangerl



Zweierlei vom Weideochsen
Filet unter der Waldpilz-Thymian-Kruste und Praline
mit glasiertem Wirsing und Petersilienwürzelpüree



Gentners Dessertvariation