



# Unsere Menüempfehlungen

## Menü 1

Zweierlei vom Hokkaidokürbis-Süppchen & Ragout  
mit Amarettini-Parmesanhippe

Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Basmati-Duftreis  
und spicy marinierten Teriyaki-Hühnerbruststreifen

Topfenknöder'l mit Wachauer Marillenröster und Sauerrahmeis

€ 52,80 p.P.

*Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 22,80 p.P.*

## Menü 2

Baby Leaf-Spinat-Salat  
mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Mais, Pinienkernen  
und gehobeltem Parmesan

In der Pfanne abgeschmolzene Südtiroler Schlutzkrapfen  
mit eingelegtem Kürbis und Ziegenkäseschaum

Auf der Haut kross gebratener Müritz-Zander  
mit Spitzkohl-Speck-Berberitzen  
und karamellisierten Eschalotten-Kartoffelpüree

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

€ 65,80 p.P.

*Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 29,80 p.P.*

### 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!



## Vorspeisen | Starters

Baby Leaf-Spinat-Salat mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Mais, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

*Baby Leafy Spinach Salad with Sundried Tomatoes, Olives, Corn, Pinenuts and Shaved Parmesan Cheese*

12,80 <sup>7, 8, 10</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>

Gebratener mariniertes Felsenoktopus mit Kirsch-Tomatenragout und mediterranem Rucolasalat

*Marinated and Roasted Rock Octopus with Cherry Tomato Ragout and Mediterranean Rucola Salad*

17,80 <sup>10,14</sup>

Mit Zitronengras, Kaffir, Ingwersirup, Korianderkörnern und Fenchelsamen gebeiztes schottisches Wildlachs-Sashimi

mit Wasabi-Crème fraîche und Glasnudelgemüsesalat

*Scottish Wild Salmon-Sashimi marinated with Lemongrass, Kafir, Ginger Sirup, Coriander and Fennel Seed, served with Wasabi-Crème fraîche*

*and a Glass Noodle & Vegetable Salad*

18,80 <sup>1, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11</sup>

Fein angemachtes Tatar vom Shorthorn Galloway Rind "Cipriani-Style" mit Tomaten, Schalotten, Rucola, Parmesan, gerösteten Pinienkernen und gebratenen Pfifferlingen

*Finely Marinated Tatar from Short Horn Galloway Beef "Cipriani Style,, with Shallots, Rucola, Parmesan, Roasted Pinenuts and Grilled Chanterelle Mushrooms*

Vorspeise 100g Tatar | Starter 100g Tatar 17,80

Hauptgericht 220g Tatar | Main Course 220g Tatar 29,80 <sup>1, 3, 8, 10</sup>



## Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Zweierlei vom Hokkaidokürbis  
Süppchen & Ragout  
mit Amarettini-Parmesanhippe  
*Duo of Hokkaido Pumpkin*  
*Soup & Ragout*  
*with Amarettini-Parmesan Chip*  
12,80<sup>1, 3, 7, 9</sup>

„Young Koumg“  
Mango-Curry-Zitronengrassüppchen  
mit indischem Gewürzpapadum  
„Young Koumg“ - *Mango & Lemongrass Soup*  
*with Spicy Indian Papadum*  
13,80<sup>1, 6, 7, 9</sup>

Open Face Ravioli mit Cashewkern-Kürbispüree  
und geräucherten Scheiben von der Barbarie Entenbrust  
„Open Face Ravioli“ *with Cashew Nuts, Pumpkin Purée*  
*and Slices of Smoked Duck Breast*  
Vorspeise | *Starter* 17,80  
Hauptgericht | *Main Course* 25,80<sup>1, 3, 7, 8</sup>

Scharf angebratenes asiatisch mariniertes Gemüse aus dem Wok  
mit drei gegrillten argentinischen Wild-Garnelen  
*Three Grilled Argentinian Wild Prawns*  
*on a Bed of Marinated & Grilled Asian Wok Vegetables*  
Vorspeise | *Starter* 18,80  
Hauptgericht mit 5 Garnelen | *Main Course with 5 Prawns* 29,80<sup>2, 4, 6, 8, 11</sup>



## Vegetarisch | Vegetarian

Unser Adamstaler Waldpilzrisotto mit gehobeltem Parmesan und Brunnenkresse-Salat  
*Mushroom Risotto with Shaved Parmesan and Watercress Salad*

Vorspeise | *Starter* 15,80

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

In der Pfanne abgeschmolzene Südtiroler Schlutzkrapfen  
mit eingelegtem Kürbis und Ziegenkäseschaum

*Melting South Tirolian "Schlutzkrapfen" Ravioli  
with Pickled Pumpkin and Goat Cheese Froth*

Vorspeise | *Starter* 15,80

Hauptgericht | *Main Course* 24,80<sup>1,3,7</sup>

Trüffeltortelloni in Alba-Trüffelschaum mit gehobeltem Trüffel

*Truffle Tortelloni in Alba Truffle Froth with Grated Truffle*

Vorspeise | *Starter* 18,80

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

## Vegan | Vegan

Aus dem Wok:

Zucchini, Pak Choi und Kichererbsen mit Räucherpaprika-Vinaigrette

*From the Wok:*

*Zucchini, Pak Choi and Chick Peas with Smoked Bell Pepper Vinaigrette*

Vorspeise | *Starter* 15,80

Hauptgericht | *Main Course* 24,80<sup>6,10</sup>



## Hauptgang | Main Course

Auf der Haut kross gebratener Müritz-Zander  
mit Spitzkohl-Speck-Berberitzen und karamellisierten Eschalotten-Kartoffelpüree  
*Crisp Grilled Müritz Perch with Cabbage, Bacon, Barberry  
and Caramellised Shallot & Potato Purée*  
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>

Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Basmati-Duftreis  
und spicy marinierten Teriyaki-Hühnerbruststreifen  
*Asian Vegetables Wok with Fragrant Basmati Rice  
and Marinated Slices of Teriyaki Chicken Breast*  
26,80<sup>1, 6, 8, 9, 12</sup>

Unser Wiener Schnitzer'l vom Wiesenkalbsrücken  
mit Kohlrabi-Radieschengemüse und mit Butternage überzogenen Petersilienkartoffel'l  
*Our Veal Wiener Schnitzel with Kohlrabi & Radish Vegetables  
and Parsley Potatos in Butter Nage*  
27,80<sup>1, 3, 7</sup>

Rosa gebratener Neuseeland Lammrücken mit in Olivenöl frittierten mediterranen  
Gemüse-Kartoffelsticks, Basilikum-Pesto und Meerrettich-Dip  
*Pink Grilled New Zealand Rack of Lamb, served with Mediterranean Vegetables  
& Potato Sticks fried in Olive Oil, Basil Pesto and Horseradish-Dip*  
34,80<sup>1, 8</sup>

“Surf & Turf“ - Rosa gegrilltes US Gold Label Greater Omaha Roastbeef  
mit gegrillten argentinischen Wildgarnelen  
und getrüffeltem Parmesan-Kartoffelpommes mit New York Style Caesar Salad  
*Pink Roasted US Gold Label Greater Omaha Roast Beef with Grilled Argentinian Wild  
Prawns, Truffled Parmesan Fries and New York Style Caesar Salad*  
39,80<sup>1, 2, 3, 4, 8, 10</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 |                   |
| e                        |                   |

Unsere Blumendekoration wird liebevoll von der Kureck Floristik gestaltet.



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