



Brötchenvariationen

Aufstrichbrötchen (auch Vegan)

- Körndlbaguette mit Kernöl-Topfenaufstrich und gerösteten Kürbiskernen
- Crostini mit Tomate, Rucola und Basilikum
- Vollkornbrot mit Liptauer, Kräutertopfen, Paprika und Gurkerl
- Tramezzini mit Hummusaufstrich und Aubergine
- Nussbaguette mit Rahmbrie & Traube
- Kornbrot mit Verhackertem, Hauswürstel und rotem Zwiebel

Preis € 2,50 pro Stück

Regional

- Brotstreifen mit Bauernschinken, Käse, Kren & Gurkerl
- Roggenciabatta mit Salami, Maiskölbchen und Perlzwieberl
- Schwarzbrot mit Almspeck, Pfefferoni und Bergkäse
- Baguette mit Räucherforellentatar, Kresse und Wasabikaviar
- Laugenkastanie mit Schweinsbraten, Kren & Gurkerl

Preis € 3,20 pro Stück

Premium

- Körndlbaguette mit Roastbeef, Pfefferdip, Rucola und Kirschtomate
- Ciabatta mit Prosciutto, Parmesan und Olive
- Tatar vom Jungrind mit Schalotte und Kapernbeere auf Vollkornbrottaler
- Rauchlachs mit Wasabi-Senfdip, Ei, rotem Zwiebel und Rucola
- Crostini mit Thunfischtatar, Avocado und Shiso-Kresse

Preis € 4,10 pro Stück

Thomas Mayerl's Tipp:

Eine feine Auswahl aus unserem Sortiment - zusammengestellt von unserem Küchenchef

Preis € 3,60 pro Stück

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.



Feine Schmankerln

Rustika (ab 10 Personen) 5 Stück pro Person

- Thunfischwrap mit Eissalat, Tomate und Wasabi-Senfdip
- Joursemmerl mit Wiener Schnitzerl und Salat
- Laugenstangerl mit Bauernschinken, Drautaler, Kren & Gurkerl
- Gerollte Tramezzini mit Schafkäse & Jungspinat
- Kornweckerl mit Räucherfischtatar und Romanasalat

Preis € 21,00 pro Person

Vegetarisch & Vegan (ab 10 Personen) 5 Stück pro Person

- Mozzarella-Tomatenspießchen mit Pesto
- Ricotta-Zucchiniröllchen mit Toskanischem Brotsalat
- Falafelbällchen mit Asiatischem Gemüsesalat und Shiso-Kresse
- Quinoa-Gemüsecocktail mit Räuchertofu und Sprossen
- Rauchlachscredini mit Wasabikaviar, Senfdip und rotem Zwiebel

Preis € 21,00 pro Person

Aus Fluss & Meer (ab 10 Personen) 5 Stück pro Person

- Garnelenspießchen mit Asia-Salat und Wasabi-Dip
- Marinierter Seesaibling mit zweierlei von der Erbse
- Krabbencocktail mit Mango, grünem Pfeffer und Champignons im Glas
- Gerolltes Tramezzini mit Thunfisch, Ei und Rucola
- Tramezzini mit Rauchlachs, Tomatendip und Avocado

Preis € 24,00 pro Person

Regional "warm" (ab 10 Personen) 5 Stück pro Person

- Kärntner Käsnudel mit zerlassener Butter und Schnittlauch
- Mini-Kalbsbutterschnitzerl mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel
- Backendlbrustspießchen mit Rosmarinerdäpfel
- Vegane Falafel-Maisbällchen mit mariniertem Spargel, Sprossen & Räuchertofu
- Schweinebauchwürfel mit Speck-Krautsalat
- Filet von der Bachforelle mit Kräuterrisotto und Kirschtomate

Preis € 24,00 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.



Buffetvariationen (ab 20 Personen)

Genuss aus Kärnten (ab 20 Personen)

- Filet von der Sirnitzer Räucherforelle mit Oberskren
- Rosa Scheiben vom Jungrind mit Sauce Tatare und gefülltem Ei
- Gemüsecocktail mit Quinoa und Gartenkräutern
- Frischkäseterrine mit Bauernschinken, Almspeckröllchen und Pfefferoni
- Sellerie-Nussalat mit Entenbrüstchen und schwarzer Nuss

-
- Gebackenes Joghurthendl mit Erdäpfel-Lauchsalat
 - Rahmgeschnetztes vom Schweinsfischerl mit Champignons, Eiernockerln & buntem Gemüse
 - Filet von der Lachsforelle „Müllerin“ mit Petersilienerdäpfel
 - Kärntner Käsnudel & Spinatnudel mit brauner Butter und Schnittlauch
 - Gailtaler Gemüsegröstl mit Falafelbällchen

-
- Gezogener Apfelstrudel mit Vanillerahmsauce
 - Topfenknödel mit Butterbrösel und eingekochten Zwetschgen
 - Joghurtcreme mit Waldbeeren

Preis € 32,00 pro Person

Mit Salatauswahl vom Villacher Wochenmarkt (5 Sorten) 2 verschiedenen Dressings,
1 Marinade und ofenfrischem Gebäck

Preis € 36,00 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.



Buffetvariationen (ab 20 Personen)

Genuss aus der Alpe-Adria Region (ab 20 Personen)

- Mozzarella mit Tomaten, Pesto und Balsamico
- Fein gemischte Antipasti-Spezialitäten
- Beef Tatar vom Jungrind mit rotem Zwiebel und Kapernbeeren
- Prosciutto mit Melone, Parmesanstücken und Grissini
- Carpaccio vom Seesaibling mit Limonenöl, Rucola und schwarzen Oliven

-
- Wech's Maishendlbrüstchen mit Pilzrahm, Butterreis und Brokkoliröschen
 - Glasierter Kalbsbraten mit Rosmarinerdäpfel und Wurzelgemüse
 - Filet von der Goldbrasse „mediterran“ mit Safranrisotto und Venusmuscheln
 - Spaghetti „all'arrabbiata“ sowie Sauce Bolognese

-
- Panna Cotta mit Himbeeren im Glas
 - Kaiserschmarren mit eingekochten Zwetschgen
 - Profiteroles „black & white“
 - Tiramisu mit Gewürzorange

Preis € 37,00 pro Person

Mit Salatauswahl vom Villacher Wochenmarkt (5 Sorten) 2 verschiedenen Dressings,
1 Marinade und ofenfrischem Gebäck

Preis € 41,00 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.



Buffetvariationen (ab 20 Personen)

Vegetarischer Genuss (ab 20 Personen)

- Rauchlachs-Crostini mit Senfdip, Ei und rotem Zwiebel
- Gegrilltes Anti-Pasti-Gemüse mit Kräuteröl und Büffelmozzarella
- Tortilla-Wrap mit Schafkäse, Jungspinat, Tomaten und Oliven
- Nudelsalat mit Rucola und gerösteten Pinienkernen

-
- Karotten-Ingwersuppe mit Vollkorncroûtons

-
- Überbackene Spinatcrespelle mit Blauschimmelkäse
 - Rotes Thai-Curry mit Duftreis, Koriander und Räuchertofu
 - Mediterran gefüllte Zucchini mit Scamorza
 - Strozzapreti mit Kirschtomaten, Pesto und Grana Padano
 - Vegane Kärntnernudel mit Kichererbsen, Jungzwiebel und Olivenöl

-
- Gebrannte Vanillecreme
 - Schokoladenmousse im Glas mit Amaretto-Weichseln und Kardamom
 - Apfeltarte mit Weinschaum und karamellisierten Walnüssen
 - Gezogener Topfenstrudel mit Vanillerahmsauce und Himbeerröster

Preis € 34,00 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.



Buffetvariationen (ab 30 Personen)

Regionales Buffet (ab 30 Personen)

- Luftgetrocknetes aus Kärntens Tälern mit Essiggemüse
- Variation von Räucherfischen aus der heimischen Räucherei mit Oberskren & Dill-Senfsauce
- Eingelegter Schafkäse mit marinierten Tomaten und Kernölpesto
- Schinkenröllchen mit Kräutertopfen, Eierkren & Kresse
- Rindfleischsülzerl mit Paprika-Thymianvinaigrette und Vogersalat
- Salatauswahl vom Villacher Wochenmarkt (6 Sorten) mit verschiedenen Dressings & Marinaden
- Gebäckauswahl

-
- Mini-Wiener Schnitzel und Backhendlbruststreifen mit Petersilienerdäpfel
 - Schwartlbraten vom Kärntner Markenschwein mit Serviettenschnitte und Sauerkraut
 - Filet vom Zander mit Polenta und buntem Gemüse
 - Kärntner Käsnudel mit brauner Butter und Schnittlauch

-
- Gezogener Apfelstrudel mit Vanillerahmsauce
 - Topfenknödel mit Butterbrösel und Marillentröster
 - Karamelisierter Apfelschmarren
 - Nussauflauf mit Schokoladensauce
 - Regionale Käseauswahl mit Trauben & Fruchtgelee

Preis € 49,00 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.



Buffetvariationen (ab 30 Personen)

Alpe Adria Buffet (ab 30 Personen)

- Geräuchertes und Luftgetrocknetes aus der Alpe-Adria-Region
- Mozzarella mit Tomaten, Pesto und Balsamico
- Fein gemischte Anti-Pasti-Spezialitäten
- Rosa Roastbeef mit Sauce Tartare und gefüllten Eiern
- Vitello tonnato mit Kapernbeeren
- Gebäckauswahl

-
- Gebackene Hühnerschnizerl mit Pilzreis und ZucchiniGemüse
 - Medaillons vom Jungschweinefilet mit Pfefferrahm, und Eiernockerln
 - Geschmorter Kalbsbraten mit Rosmarinsaftl, Erdäpfelgratin und jungen Bohnen
 - Filet von der Goldbrasse „mediterran“ mit Polenta und Peperonata
 - Lasagne „al forno“
 - Kärntner Spinatnudel mit Scamorza & Kirschtomaten (Vegetarisch)

-
- Profiteroles „black & white“
 - Panna Cotta mit Himbeeren
 - Passionsfruchtschnittchen mit Waldbeeren
 - Gezogener Topfenstrudel mit Vanillerahmsauce
 - Gereifte Käseauswahl mit Trauben & Nüssen

Preis € 52,00 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.



Buffetvariationen (ab 30 Personen)

Italienisches Buffet (ab 30 Personen)

- Prosciutto mit Melone, Grissini & Frischkäse
- Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Pesto und Balsamico
- Mailänder Salami, Coppa und Bresaola mit eingelegten Zwiebeln
- Roh mariniertes Thunfisch mit Rucola und mediterraner Vinaigrette
- Vitello tonnato mit Kapernbeeren
- Gegrilltes Gemüse und Anti-Pasti-Spezialitäten
- Carpaccio vom Jungrind mit Rucola und Parmesanspänen
- Insalata mista mit verschiedenen Dressings & Marinaden
- Gebäckauswahl

-
- Cremesuppe von Sonnentomaten mit Pestocroûtons

-
- Scaloppini vom Schweinsfischerl mit Salbei und Prosciutto
 - „Piccata Milanese“ vom Huhn mit Pilzrisotto und Zucchini
 - „Bistecca“ vom Jungrind mit leichter Pfeffersauce, Polenta und Speckbohnen
 - Filet vom Branzino mit Orangen-Fenchelgemüse und Rosmarinerdäpfel
 - Überbackene Ricotta-Spinat-Crespelle
 - Penne „alla puttanesca“

-
- Profiteroles „black & white“
 - Tiramisu mit Gewürzorange und Feige
 - Cappuccino-Mousse-Schnittchen mit Waldbeerröster
 - Panna Cotta mit Himbeermark im Glas
 - Zitronensorbet mit Limoncello
 - Dolce Latte und Parmesanstücke mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

Preis € 54,00 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.

Flying Service



Flying Schmankerln (ab 20 Personen)

EINGESTELLT auf ETAGEREN

- Gebeizter Caipirinha-Lachs mit zweierlei von der Erbse und Grapefruit-Kren-Salsa
- Yellowfin Thunfisch „asiatisch“ mit Wasabi-Panna-Cotta und Mango-Chili-Chutney auf Happy-Spoon
- Beef Tatar auf Vollkornbrot mit rotem Zwiebel & Kapernbeere
- Mozzarella-Tomatencocktail mit Pesto und Rucola
- Crostini mit Kärntner Schlossschinken, Melone, Olive und Parmesanspänen

FLYING Service

- Curry-Zitronengrassuppe mit Garnelen-Wan-Tan
- Strozzapreti mit Zucchini, Tomaten, Speck & gegrillter Jakobsmuschel
- Filet vom Branzino mit Artischockenrisotto und Meeresspargel
- Gebackenes Joghurthendl auf Erdäpfel-Junglauchsalat
- Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Eiernockerln

FLYING Service

- Erfrischendes von der Passionsfrucht
- Schokoladen-Mousse black & white mit Erdbeeren im Glas
- Petit Fours und Pralinen
- Gebrannte Vanillecreme mit Himbeeren

Preis € 72,00 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.



Menüvariationen

3-Gang Menüs - heimisch & mediterran

Menü A

Kärntner Schlossschinken mit mediterraner Frischkäse-Terrine, Chanteraismelone und Grissini
oder
Cremesuppe vom Kürbis mit Ingwer-Croûtons und Kernölnockerl



Kalbstafelspitz „Niedertemperatur“ gegart mit Rosmarin, Zwiebelerdäpfel, Jungkarotten und Blattspinat
oder
Filet von der Lachsforelle mit Spargelmelange, Sonnentomaten und Sesamkrapferln



Nougatknödel mit Butterbrösel, Veltliner-Sabayon, Pistazieneis und Mango-Piccata

Preis € 42,00 pro Person
Gedeck € 3,50 pro Person

Menü B

Dreierlei von der Räucherforelle mit Gurken-Spaghetti,
Apfelkren, Blini, Saiblingskaviar und Kräuter-Crème-fraîche
oder
Kräftige Rindsuppe mit feinen Kleinigkeiten und Wurzelgemüse



Medaillons vom Kärntner Markenschwein mit Pfeffer-Pilzrahm, Kroketten und Speckbohnen
oder
Filet vom Zander in der Gewürznusskruste mit cremigem Risotto und Zucchini-Tempura



Schokoladenmousse „black & white“ mit Waldbeeren, Chia-Cracker und Passionsfruchtsorbet

Preis € 44,00 pro Person
Gedeck € 3,50 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.



Menüvariationen

3-Gang Menüs - heimisch & mediterran

Menü C

Rosa Scheiben von der Lammhüfte mit Tomaten-Bohnensalat
Kärntner Kernöl, Kürbis „süß-sauer“ und Zupfsalaten
oder
Gemüse-Minestrone mit Nudeln und Pesto-Parmesan-Crostini



Geschmortes Hirschkalbsschlögerl mit Wacholder, Pilzen,
Serviettenschnitte, Rotkraut und Preiselbeerapfel
oder

Filet vom weißen Waller mit Krenschaumsauce, roten Rüben, Jungspinat und Ricottaravioli



Flüssiger Schokoladenkuchen mit marinierten Himbeeren und weißem Schokoladen-Tonkabohneneis

Preis € 48,00 pro Person
Gedeck € 3,50 pro Person

Menü D

Vitello tonnato mit rotem Thunfisch, Pesto-Crêpe und Kapernbeere
oder
Leichte Knoblauch-Mandelsuppe mit Topinamburchips und Garnelenstücken



Rosa Beiriedschnitte in der Pfefferkruste mit Rotwein-Schalottenglace,
Kürbisgratin, jungen Bohnen und zweierlei Mais
oder

Calamari & Riesengarnelen vom Grill mit Polenta-Terrine und mediterranem Gemüse



Süße Kreation von der Kaffeebohne & Vanille mit Himbeersorbet, Hippe und Pistaziensponge

Preis € 49,00 pro Person
Gedeck € 3,50 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.



Menüvariationen

4-Gang Menüs - heimisch & mediterran

Menü I

Gebeizter Nock-Saibling & Tatar mit Apfelrösti, Saiblingskaviar und Blutampfer



Schaumsuppe vom Jungzwiebel mit knusprigem Wan-Tan



Brüstchen vom Perlhuhn mit Pilzrisotto und Romanesco
oder

Filet von der Goldbrasse (Dorade) mit cremiger Polenta und zweierlei Zucchini



Variation vom Kärntner Bauerntopfen mit eingekochten Zwetschgen und Walnuss-Krokantparfait

Preis € 56,00 pro Person
Gedeck € 3,50 pro Person

Menü II

Carpaccio & Tatar vom Jungrind mit Pfeffercreme, Rucola, Parmesanchip und Wachtelspiegelei



Zander-Minestrone mit Muschelravioli



Knusprige Hausente mit Orangenjus, Serviettenschnitte, Holunderkraut und Vanille-Apfel
oder

Filet vom Kärntner Laxn (Ur-Seeforelle) mit Gemüsegrösti, Jungspinat und Basilikum-Zitronenschaum



Passionsfruchtmousse mit Bitterschokoladentarte, Schokoladen-Cappuccino & Sorbet

Preis € 59,00 pro Person
Gedeck € 3,50 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.



Menüvariationen

4-Gang Menüs - heimisch & mediterran

Menü III

Carpaccio & warm gebeizter Irischer Lachs mit Grapfruit-Kren-Salsa, Erbsenparfait und Shiso-Kresse



Curry-Zitronengras-Cappuccino mit Kokos und gegrillter Jakobsmuschel



Filetsteak vom Angus-Beef mit grünem Pfeffer, Erdäpfelgratin und zweierlei Bohnen
oder

Filet vom Branzino mit gegrillter Riesengarnele, Limonenmousseline, Meeresalgen und Kirschtomaten



Amaretti-Tiramisu-Törtchen mit Honigweichseln, Kakaohippe und weißem Schoko-Tonkabohnen Eis

Preis € 64,00 pro Person
Gedeck € 3,50 pro Person

Menü IV

Variation vom Yellowfin Thunfisch mit Avocado, Mango-Chilichutney und Wasabi



Cremesuppe von der Gailtaler Karotte mit Ingwer, Croûtons und Gervaisnockerl



Medaillon & geschmortes Backerl vom Milchkalb mit Tagliatelle, Pilzen und Spargelmelange
oder

Filet vom weißen Heilbutt „Wildfang“ mit roter Wildgarnele, Rucolarisotto und Zucchini-Tempura



Süße Variation vom Apfel mit Calvados-Sabayon, Krokanthippe und Sorbet

Preis € 69,00 pro Person
Gedeck € 3,50 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.

Gourmetmenüs



Gourmetmenü No. 1

Kleiner Gruß aus der Küche



Variation vom Irischen Lachs mit Kaviarblini, Zupfsalaten und Wasabi-Panna-Cotta



Kräftige Rindsuppe mit feinen Kleinigkeiten



Kalbsrückensteak mit Pilzrahm, Erdäpfelgratin und buntem Gemüse
oder

Filet vom Zander mit Spargelmelange, Reiskrapferln und Kirschtomaten



Nougatmousse in der Schokoladenträne mit Ananas, Pistaziensponge und Bourbon-Vanillerahmeis

Preis € 64,00 pro Person
Preis ohne Dessert € 59,00 pro Person
Gedeck € 5,50 pro Person

Gourmetmenü No. 2

Kleiner Gruß aus der Küche



„Dreierlei vom Jungrind“ (Carpaccio, Tatar, Roastbeef) mit Pfeffercreme, Rucola und Wachtelspiegelei
oder

Bunter Blattsalat mit Avocado, Zucchini-Ricottaröllchen, Schafkäsebällchen, Pumpernickel & Tomatenchutney



Lauch-Ingwer-Cappuccino mit Saiblingsroulade, Saiblingskaviar und Blutampfer



Filetsteak vom Jungrind mit Schalottenconfit, Rosmarinerdäpfel, zweierlei Bohnen, Pilzen und Bergpfeffer
oder

Filet vom Branzino mit gegrillten Calamari, Rucolarisotto und Zucchini-Tempura



Variation von der Valrhona-Kuvertüre mit Thai-Mango, Kokos, Himbeeren und Sorbet

Preis € 74,00 pro Person
Preis ohne Dessert € 67,00 pro Person
Gedeck € 5,50 pro Person

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.



Mitternachtsnacks

Kalter Genuss zu später Stunde

- Pikanter Wurst- & Rindfleischsalat mit Gebäck **Preis € 11,00 pro Person**
- Geräuchertes & Luftgetrocknetes aus Kärntens Tälern mit Essiggemüse und Bauernbrot **Preis € 16,00 pro Person**
- Fein gemischte Anti-Pasti-Spezialitäten mit Prosciutto, Salami, Sgombri, Grissini und Ciabatta **Preis € 21,00 pro Person**
- Joursemmerl mit Wiener Schnitzerl und Salat Laugenstangerl mit Schweinsbraten, Kren & Gurkerl **Preis € 11,00 pro Person**

Warmer Genuss zu später Stunde

- Chili con carne vom Biorind mit Gebäck **Preis € 14,50 pro Person**
- Bauernkrainer und Frankfurter mit Senf, Kren & Gebäck **Preis € 9,50 pro Person**
- Gebackene Hühnerbruststreifen mit Erdäpfel-Lauchsalat **Preis € 13,00 pro Person**
- Curry Wurst „spicy“ mit Erdäpfel-Stroh und Gebäck **Preis € 9,50 pro Person**

Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben. Preise in Euro. Druckfehler vorbehalten.