

# AGAPE

TH

## BELEGTE BÖTCHEN 10

Schwarzbrot verschieden belegt mit Kartoffelkäse/Lachs/ Verhackertes/Speck/Kräutertopfen/Bratl 8,00 p.Pers.

### THALHAMMER'S CANAPE

Toastbrot belegt mit Lachs/ Beef tartare/ Mozzarella/ Garnelen/Prosciutto \_\_\_\_\_

### THALHAMMER'S KEBAB

Hähnchen und Ziegenkäse \_\_\_\_\_

### THALHAMMER'S PIZZOLINIS

Magharita / Caprese(Burrata) / Speck & Zwiebel / Lachs & Sauercream / Salami /Schinken \_\_\_\_\_

## FLAMMKUCHEN

Speck & Zwiebel / Lachs, Sauerrahm &Spinat / Prosciutto & Rucola \_\_\_\_\_

# GEDECK

## 3ERLEI AUFSTRICHE

Guacomole / Kräuteraufstrich/ Liptaueraufstrich mit Jour Gebäck oder Ciabatta \_\_\_\_\_

# VORSPEISEN

## VITELLO TONNO

feine Thunfischsauce, Kalb & Thunfisch, Rucola , Kapern, aromatische Tomaten, Limette \_\_\_\_\_

## BEEF TATARE

Wachsei, Frühlingskräuter, Brioche, Meersalz, Butter \_\_\_\_\_

## CARPACCIO VOM BIO ANGUS

saisonale Pilze, Trüffelmayo, Kartoffelcrunch \_\_\_\_\_

## LACHS TATAKI

Rettich, Limetten, Avocado, Sesam, Hummerchips, Koriander \_\_\_\_\_

## CREMIGE BURRATA

Weingarten Pfirsich, Oliven, bunte Tomaten, Crissini \_\_\_\_\_

## KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE

sommerliche Salate / Gurken / Feigensenf / Nüsse /Granatapfelkerne / Kräuter \_\_\_\_\_

## VORSPEISEN-VARIATION 1

Vitello Tonno / Ziegenkäse / Carpaccio \_\_\_\_\_

## VORSPEISEN-VARIATION 2

Beef Tatare / Lachs Tataki / Garnele \_\_\_\_\_



# SUPPEN

## KRÄFTIGE RINDSUPPE VOM BIO-OCHSN

mit Griesnockerl \_\_\_\_\_

## KRÄFTIGE RINDSUPPE VOM BIO-OCHSN

hausgemachte Fritatten und Schnittlauch \_\_\_\_\_

## THALHAMMER'S TOM KHA GAI

Asiagemüse, Hühnerfilet \_\_\_\_\_

\*wahlweise mit Garnele +2,50

## CREMESUPPEN DER SAISON

Bärlauch / Spargel / Kürbis / Eierschwammerl \_\_\_\_\_

## KAROTTEN-MANGO SAMTSUPPE

mit feinem italienischen Olivenöl \_\_\_\_\_

# SALAT

## SCHÜSSEL GRÜNZEUGS

knackige Blatsalate /Cherrytomaten / Gurken / Radieschen / Hausmarinade \_\_\_\_\_ gegen Aufpreis

# HAUPTGERICHTE

## GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL

Pfeffersauce / Kartoffeltaler / frisches Marktgemüse \_\_\_\_\_

## FILET WELLINGTON

Schweinefilet / Duxcellen / Pilzsauce / Schnittlauchpürre / Babygemüse \_\_\_\_\_

## GESCHMORTE KALBSBACKERL

Rosmarinsauce / Nussbutter Pürre / Rübengemüse \_\_\_\_\_

## KALBSRÜCKEN\*

Kräuterrisotto, Pilze, roter Mangold, Heidelbeeren (Exklusiv) \_\_\_\_\_

## GEFÜLLTE KALBSBRUST

Petersilienerdäpfel / Erbsenreis / Krautsalat \_\_\_\_\_

## BIO RINDERRÜCKEN IN KRÄUTER\*

Portweinsauce, Erdäpfelgratin, Speckbohnen (Exklusiv) \_\_\_\_\_

## FILET VOM BIO ANGUS\*

Jus / Rosmankartoffel / saisonales Gemüse / Kräuterbutter (Exklusiv) \_\_\_\_\_

## GEBRATENE PERLUHNBRUST

Schupfnudeln / Erbsenschotten / saisonale Pilze \_\_\_\_\_

## WIENER SCHNITZEL

Jasminreis, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone  
vom Schwein oder Huhn \_\_\_\_\_  
vom Kalb \_\_\_\_\_

## GUSENTAL SAIBLINGSFILET

Gnocchi / Fenchel / Tomate \_\_\_\_\_

## GUSENTAL LACHSFORELLENFILET

Tomaten-Rucola-Risotto / Fischchampagner \_\_\_\_\_

## THUNFISCHSTEAK\*

Wasabimayo / Asia Gemüse / Sesamkartoffel (Exklusiv) \_\_\_\_\_

## TRÜFFEL TAGLIOLINI VEGITARISCH

Radieschen / Rucola / Parmesan / Trüffel \_\_\_\_\_

## LAUCH QUICHE LORRAIN VEGITARISCH

Sauerrahmdip / Frische Kräuter \_\_\_\_\_

## SÜSSKARTOFFELCURRY VEGAN

Kirchererbsen / Paprika / Jasminreis \_\_\_\_\_

# DESSERTS

## DUNKLES SCHOKO DESSERT

Erdbeere, Mandel, Maldonsalz \_\_\_\_\_

## WEISSES SCHOKO DESSERT

weißes Schokomousse, Mango, Kokos \_\_\_\_\_

## MANGO-PASSIONSFRUCHT PARFAIT

Vanillehippen / Drachenfrucht \_\_\_\_\_

## SAUERRAHM KIPFERLSCHMARN

Himbeerragout / Vanilleeis \_\_\_\_\_

# MITTERNACHTSJAUSE

## GULASCHSUPPE

Gebäck \_\_\_\_\_

## DREIERLEI LEBERKÄSE

Normal / käse / pikant \_\_\_\_\_

## SPECK & KÄSEPLATTE

Gebäck / Sauergemüse \_\_\_\_\_

## WÜRSTL POTPOURRI

Frankfurter / Debreziner / Münchner / Mini Käsekrainer / Senf / Gebäck \_\_\_\_\_

## SCHINKENSTANGERL

Kren10 \_\_\_\_\_

# MENÜ PAUSCHALEN

## PREISE PRO PERSON (ERWACHSENE)

3GANG MENÜ KLASSIK \_\_\_\_\_

3GANG MENÜ EXKLUSIV \_\_\_\_\_

DESSERT \_\_\_\_\_ JE GERICHT

HOCHZEITSTORTE (CHARLY PASTRY) \_\_\_\_\_ LT ANBOT CHARLY PASTRY

GEDECK \_\_\_\_\_

AGAPE (CANAPE.....) \_\_\_\_\_

MITTERNACHTSJAUSE \_\_\_\_\_

GRILLBUFFET \_\_\_\_\_

GETRÄNKEPAUSCHALE PRO STUNDE FÜR 6 STD. \_\_\_\_\_

DANACH PRO STD \_\_\_\_\_

## GRILLBUFFET

### VORSPEISENBUFFET

Antipasta / Italienische Prosciutto / Salami / Parmesam / Oliven / Gemüse / Schafkäse / Caprese /  
Cocktailgarnelen \_\_\_\_\_

### SALATBUFFET

Kartoffelsalat / Krautsalat / Gurkensalat / Tomatensalat / Nudelsalat / \_\_\_\_\_

### HAUPTSPEISENBUFFET

Entrecot / Hühnerfilet / Spanferkel Kotelett / Lachs / Gegrillter Kalb Tafespitz / Schopfsteak / Schweinsfilet im  
Speckmantel \_\_\_\_\_

### DESSERTBUFFET

Schokomousse / Topfenpalatschinken / Fruchtsalat im Glas \_\_\_\_\_

### GANZES GRILL BUFFET ALS PAUSCHALE

### JUST MARRIED TIRAMISU, MACARONS DER SAISON &

### SCHOKOTARTE AM STIEL

Beeren und Früchte \_\_\_\_\_