

Sehr geehrter Gast!

Man muss oft Schönes erleben, um davon zehren zu können und glücklich zu sein.

Wir freuen uns sehr, dass auch Sie die Absicht haben, Ihr persönliches Fest, bei einem stimmungsvollen Abend, einer festlichen Dekoration, einem kulinarischen Menü, mit dem Besten was die saisonale Küche zu bieten hat, bei uns zu feiern.

Die „Traube“ mit dem großen und kleinen Speisesaal, der Jägerstube, der Garnila-Stube, der Bienen-Stube und dem Erker-Tisch eignet sich ideal für jede Art von Veranstaltung von 2 bis 200 Personen.

In der Anlage entnehmen Sie unsere Menüvorschläge, welche als Leitfaden dienen sollen. Selbstverständlich können die einzelnen Menü-Gänge getauscht, weggelassen oder durch andere ergänzt werden. Sollte unser Angebot Ihren Vorstellungen nicht genügen, so werden wir Sie gerne individuell beraten.

Bitte beachten Sie bei der Menüwahl, dass nur ein Menü ausgewählt werden sollte und die genaue Personenzahl mindestens zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben wird.

Brot und Butter und „Hotel-Traube-Menükarten“ sind in den angegebenen Preisen inbegriffen. Für spezielle Menükarten oder Sonderwünsche verrechnen wir einen Unkostenbeitrag.

Musikgruppen, Fotografen, Hochzeitstorten, Blumenschmuck usw. vermitteln wir gerne auf Wunsch.

Für Ihr Vertrauen möchten wir uns recht herzlich bedanken und versichern Ihnen schon heute, alles zu tun, um Ihr Fest mit unserem Küchen- und Serviceteam bestens zu betreuen. Ihnen einen schönen Tag zu bereiten ist unser oberstes Ziel.

Ihr „Traubenteam“

MENÜVORSCHLÄGE 2012

für Hochzeiten
und besondere Anlässe
von Dezember 2011 bis November 2012

Menü 1 € 30,00

Bunte Blattsalate an
Tomatendressing mit
sautierten Champignons

Käserahmsuppe mit
Rotweinzwiebeln und Brotcroutons

Medaillons vom Putenfilet
Kräuterrahmsauce
Zucchini Gemüse
Herzoginkartoffeln

Gebackene Apfelspalten mit
Haselnussparfait und Zimtsabayon

ohne Vorspeise € 25,10

Menü 3 € 32,20

Salatpanaché mit Speckwürfeln
und Knoblauchcroutons

Klare Rindsuppe mit
Festtagseinlage

Schweinsfilet „Wellington“
Rotweinsauce
frisches Marktgemüse
feine Nudeln, Reis

Topfensahnenockerl mit
kleiner Früchtégarnitur

ohne Vorspeise € 27,80

Menü 2 € 36,00

Feldsalat mit Kürbiskernen und in
Kernölmarinade warm marinierten
Kalbstafelspitzscheiben

Rahmsuppe vom Rucola
mit Räucherlachs

Geschmorte Rinderbacken
in Burgundersauce
mit frischem Marktgemüse
und Kartoffel-Pilzstrudel

Schoko-Karamellmousse mit
Beerenragout

ohne Vorspeise € 28,70

Menü 4 € 37,00

Bunter Blatt- und Gemüsesalat
an Kräuterdressing
mit Pinien- und Kürbiskernen

Rindsuppe mit
Grieß- und Leberockerl

Gefülltes Entrecôte vom
Angus Rind mit Rotweinsauce
Schmorgemüse und
getrüffeltes Kartoffellasagne

Kokosmousse mit
Mandarinen-Joghurteis

ohne Vorspeise € 32,80

Menü 5 € 42,50

Mit Bärlauchbutter gefülltes
Lachscarpaccio auf Dijonsenf mit
kleinem Salatbouquet und
marinierten Kirschtomaten

Kraftsuppe vom Milchlamm mit
Rosmarinnockerl

Gegrillte Medaillons von
Rinds-, Schweins- und Putenfilet
mit Kräuterbutter,
Pfefferrahmsauce
Marktgemüse und
Kartoffelkroketten

Bananenstrudel
mit weißem Kaffeeparfait
im Tobleronemantel
und Dattel-Ingwersauce

ohne Vorspeise € 33,50

Menü 7 € 42,50

Terrine vom Ziegenfrischkäse mit
Rucola an Zwetschgenvinaigrette
und Parmaschinken

Rahmsuppe von der
gelben Paprika
mit Ingwer, Shrimps und Limette

Kalbsfilet Mille-feuille mit
Blattspinat, knusprige Rösti und
Noilly Pratsabayon

Biertiramisu
mit Pesto vom schwarzen Nüssen
Himbeerragout

ohne Vorspeise € 34,80

Menü 6 € 39,70

Terrine vom heimischen Reh
mit Selleriesalat und
Apfelespuma

Klare Tomatensuppe
mit Spinat-Ricottanockerl

Gebratene Barbarie Entenbrust
an Rosmarinsauce
Birnen-Lauchgratin und
Kartoffel-Pilzgröstl

Frische Früchte in der Hippenschale
mit Vanilleeis und Schokoladesahne

ohne Vorspeise € 28,70

Menü 8 € 45,20

Mit Gänselebermousse gefüllte
Tartarroulade vom heimischen Wild
auf Apfel-Senfmarinade
und eingelegten Pfifferlingen

Rahmsuppe vom
Weststeirischen Schilcher
mit Zimtcroustons

Tranchen vom rosa
gebratenen Roastbeef
an Senfsauce
mit Kartoffelgratin
und Bohnenbündel

Topfennockerl in
Haselnuss-Butterbrösel
mit geliertem Proseccosüppchen
und Preiselbeereis

ohne Vorspeise € 33,20



Menü 9 € 49,50

Rahmsuppe von der Olive
mit Käsecroûtons und
Tomatenmarmelade

Jakobsmuschel im Lardomantel
auf Rosmarinspieß
mit Caipirinha Risotto

Gebratene Lammkrone auf
gegrilltem mediterranem Gemüse,
mit Baroloreduktion
und Gnocchi in Sabeibutter

Topfenravioli in Krokantbrösel
mit Cassisfeige, Lavendelsabayon
und Vanilleparfait

Regionales Menü 1 € 44,30

Sülzchen vom Spanferkel, Lamm
und Geflügel, mit Kernölvinaigrette
und kleinem Salatsträußchen

Apfel-Sauerkrautsuppe mit
Kerbel und Blutwurstspieß

Roulade vom Kalbsrücken,
Steinpilzen und Chorizo,
mit Rosmarinkartoffeln
und Cassisschalotten

Warmes Grießküchlein an
Kirschenkompott mit Parfait
und Bonbon vom Karamell

Regionales Menü 2 € 51,80

Carpaccio vom gefüllten Kalbsfilet
auf Senfmarinade mit
eingelegtem Kürbisgemüse

Geraffelte Kohlrabicremesuppe
mit pochierem Wachtelei

Filet vom heimischen Saibling
im Bergkräutertee gedämpft
mit rotem Rüben Risotto
und Wurzelgemüse

Im Ganzen gebratenes Rehhaxerl
in Natursauce mit seinen Aromaten
Maronirotkraut
und gefüllte Kartoffelroulade

Geeister Kaiserschmarren mit
Zwetschgenmus

Kleines Gourmetmenü

€ 46,90

Thunfischtartare mit Glasnudelsalat
und Bambussprossengratin

Blumenkohl-Safransuppe
mit Strudel von Crevetten

Mangosorbet mit Sekt

Perlhuhnbrust an
Marsalasaucce
mit Gemüsereigen und
gratinierten Grießhalbmonden

Ingwerparfait im
Baumkuchenmantel mit
Fichtenhonig-Sabayon und
Himbeermilchreis

Großes Gourmetmenü

€ 60,60

Gefüllte Wachtel auf
Linsen-Kohlrabisalat mit
Trauben-Schlehenchutney

Kräuter-Schneckensüppchen
unter der Blätterteighaube

Gegrilltes Zanderfilet
auf Rahmblattspinat und
Selleriepüree

Fruchtsorbet der Saison
mit Sekt

Variation vom Spanferkelrücken und
geschmortem Bäckchen in
Schalottensauce mit Kartoffel-
Pilzstrudel und Zuckerschoten

Gebackene Frühlingsrolle, gefüllt
mit Schokolade, Preiselbeerespuma
und weißem Kaffeeis