# Menüvorschläge 2024
# BIO-Adler in Vogt

## Genuss im Einklang mit der Natur

100% biologisch - regional - nachhaltig - gesund - fair

Welch eine himmlische Empfindung ist es,
seinem Herzen zu folgen.

Johann Wolfgang von Goethe

## Von der Jahreszeit abhängig

**Saisonale Produkte wie z.B. Spargel, Erdbeeren, Pfifferlinge, Feldsalat, Apfelblaukraut, Wild- und Lammspezialitäten sind sehr beliebt und können wir gerne in Ihr Menü integrieren.**

# Informationen zu den beiliegenden Menüvorschlägen

1. Einem Gastgeber, der eine größere Gruppe bei uns verköstigen möchte, empfehlen wir, sich für ein Menü zu entscheiden. Nur dann können wir gewährleisten, dass jedem zur gleichen Zeit der Gang serviert wird.

2. Damit Sie sich auf dieses Gespräch vorbereiten können, haben wir die beiliegenden Vorschläge entwickelt.

3. **Betrachten Sie die Vorschläge bitte als Anregungen, die Ihnen die Möglichkeit eröffnen sollen, Ihr ganz eigenes Menü zusammenzustellen. Natürlich haben Sie auch die Möglichkeit, eines der beschriebenen Menüs zu wählen. Menükarten sind im Menüpreis enthalten**.

4. Auf Wunsch dekorieren wir Ihre Tafel geschmackvoll und einfallsreich. Unsere Dekorationen mit silbernen Platztellern, Stoffservietten, Blumen….werden mit einem kleinen Unkostenbeitrag über € 3,50 pro Person in Rechnung gestellt. Die Blumen verbleiben im Haus und sind nicht zum Mitnehmen kalkuliert. Gerne beraten wir Sie.

5. Ungefähr eine Woche vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir die genaue Anzahl der Personen (Erwachsene und Kinder). Diese Zahl ist verbindlich. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, werden wir mit Ihnen den geplanten Zeitablauf im Vorfeld besprechen. Dann müssen Sie nichts weiter tun – außer sich entspannt zurücklehnen und genießen.

Menüänderungen behalten wir uns vor.

Wir danken für Ihr Interesse und werden uns nach Kräften bemühen,
Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis zu machen.

Ihre Familie Humburg

**Als unsere Gäste unterstützen Sie den ökologisch dynamischen Landbau und unsere regionalen Bio-Bauern. Sämtliche Zutaten, sowie alle Getränke stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Sie leisten somit aktiv einen Beitrag zum Erhalt unserer Umwelt.**

BIO HOTELS demeter Empfohlen von Bioland

# Unsere Zutaten: 100% Bio, sonst gar nichts

In unserem Haus kommen ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau in den Topf: Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Mehl, ja sogar Öl und Gewürze. Bei der Auswahl richten wir uns nach der Jahreszeit und den Empfehlungen unserer Lieferanten. So sind konstante Frische und Qualität garantiert. Wir bevorzugen Demeter- und Bioland-Produkte aus der direkten Umgebung.

## Vegetarisches Menü I

Bunte Blattsalate in fruchtigem Apfelbalsam mit gerösteten
Sonnenblumenkernen und gratiniertem Bioland-Ziegenfrischkäse

* * *

Feines Blaukraut-Samtsüppchen mit Joghurt-Dip und geröstetem Sesam

* * *

Hausgemachte Kartoffel-Maultäschle mit gebratenen Pilzen,
Schmelztomaten und Gemüse der Saison

* * *

Ofenfrischer Bratapfel mit feinem Haselnuss-Marzipan-Kern,
Vanillesoße aus eigener Herstellung und Sahne

€ 58,00 | ohne Suppe € 54,50

## Veganes Menü II

Bunte Blattsalate in fruchtigem Apfelbalsam mit gerösteten
Sonnenblumenkernen, karamelisierten Nüssen und Brotcroûtons

* * *

Fruchtiges Pastinaken-Apfel-Samtsüppchen mit
Rote-Bete-Schaum und Kartoffelstroh

* * *

Feiner orientalischer roter Linsen-Dahl mit schwarzem,
nussig schmeckendem Reis aus Italien

* * *

Hausgemachte Mohnschupfnudeln mit zartschmelzendem
Schokoladen-Sorbet aus eigener Herstellung

€ 54,50 | ohne Suppe € 51,00

# 1.

Bunter gemischter Salat in fruchtigem Apfelbalsam

* * *

Hausgemachte schwäbische Maultäschle mit feiner Rahmsoße
und Schmelzzwiebeln, dazu servieren wir Marktgemüse der Saison

* * *

Unser italienischer Klassiker - Créme Caramel aus eigener Herstellung

€ 39,00

# 2.

Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kalbsfleisch-Maultäschle
vom Demeter-Milchkalb und Schmelzzwiebeln

* * *

Zarter Rinderschmorbraten vom Demeter-Weiderind mit buntem
Marktgemüse der Saison und gebratenen Serviettenknödeln

* * *

Panna Cotta mit Fruchtmarkt

€ 46,00

# 3.

Bunter gemischter Salat mit fruchtigem Apfelbalsam

* * *

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle

* * *

Saftiger Kalbsgoulasch vom Demeter-Milchkalb mit buntem
Marktgemüse der Saison und hausgemachten Dinkelspätzle

* * *

***Steirischer Traum***

Zartschmelzendes Kürbiskerneis aus eigener Herstellung mit
karamelisierten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahne

€ 54,50 | ohne Suppe € 51,00

## 4.

Aufgeschlagenes Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen mit Joghurt
* * *
Hausgemachte Kalbsfleisch-Maultäschle vom Demeter-Milchkalb
mit Schmelzzwiebeln und Brokkoli

* * *

Zarter Kalbsrahmbraten vom Demeter-Milchkalb mit
buntem Marktgemüse der Saison und Dinkelspätzle

* * *

***Adlers himmlisches Dreierlei***
Mousse au Chocolat, Crème Caramel und
zartschmelzendes Eis aus eigener Herstellung mit Sahne

€ 60,00 | ohne Suppe € 56,50

## 5.

Knackige bunte Blattsalate in fruchtigem Apfelbalsam
mit in Knoblauch gebratenen Kräuterseitlingen

* * *

Steirisches Kürbisschaumsüppchen vom
Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl und -kernen

* * *

Zartes feines Kalbsrückensteak vom Demeter-Milchkalb unter der Kräuterkruste
gebraten mit buntem Marktgemüse der Saison und Kartoffelgratin

* * *

Lauwarme, frisch gebackene Apfelküchle in Zimtzucker mit
zartschmelzendem Demeter-Vanilleeis aus eigener Herstellung und Sahne

€ 70,00 | ohne Suppe € 66,00

## 6.

Bunte Blattsalate in fruchtigem Apfelbalsam mit pikantem
Apfel-Chutney und gebackenem Demeter Schafskäse

* * *

Aufgeschlagenes Rote-Bete-Samtsüppchen mit
feinem Meerrettich-Schaum und Kartoffelstroh

* * *

Medaillons vom gebratenen Schweinefilet vom Demeter-Landschwein
auf pikanter Pfefferrahmsoße serviert mit Marktgemüse
der Saison und Rosmarin-Kartoffeln

* * *

Lauwarmes, frisch gebackenes Schokoladentörtchen mit zartschmelzendem
Demeter-Vanilleeis aus eigener Herstellung und Sahne

€ 64,50 | ohne Suppe € 61,00

## 7.

Bunte Blattsalate in feinem Kürbiskernöl-Dressing mit
gebratenem Hokkaido-Kürbis und gerösteten Kürbiskernen

* * *

Aufgeschlagenes Linsen-Curry-Cocos-Schaumsüppchen
mit geröstetem Sesam

* * *

Geschmorte zarte Bioland-Lammschulter vom Falkenhof aus Leutkirch
in kräftiger Soße mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelbrei

* * *

*Unser italienischer Klassiker*
Feines Tiramisu

€ 56,50 | ohne Suppe € 53,50

## 8.

Bunte Blattsalate in Balsamico Dressing mit karamelisierten
Walnüssen und gerösteten Sonnenblumenkernen

* * *

Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Quarknocken

* * *

Rosa gebratener Rehrücken***** (Rehwild aus heimischen Wäldern)
in fruchtiger Preiselbeersoße mit Mandelbrokkoli und Kartoffelbrei

* * *

Ofenfrisches Apfel-Topfen-Gratin mit zartschmelzendem
Haselnusseis aus eigener Herstellung und Sahne

€ 71,00 | ohne Suppe € 67,00

## 9.

Bunte Blattsalate in Balsamico-Dressing mit
gebackenem Mozzarella, Tomaten und gerösteten Pinienkernen

* * *

Kräftige Rinderbrühe mit Leberspätzle

* * *

***Adlers Wilderer-Teller***

Saftiges Rehragout* (Rehwild aus heimischen Wäldern)
in kräftiger Soße mit Preiselbeeren und Semmelknödeln

* * *

Hausgemachter Apfelstrudel mit zartschmelzendem
Demeter- Vanilleeis aus eigener Herstellung und Sahne

€ 64,50 | ohne Suppe € 60,00

Wild, Fisch & regionale Produkte, die noch nicht in BIO-Qualität
verfügbar sind, haben wir mit einem **Stern *** gekennzeichnet
DE - Öko - 006