



**GENIESSEN SIE IHRE ZEIT BEI UNS**

**EIN APERITIF FÜR JEDEN ANLASS**

Maija's finnischer Gin Tonic  
mit hausgemachter Preiselbeermarmelade & Rosmarin.

8,90€

Oder darf es etwas anderes sein?

Ob Lillet Wild Berry, Aperol Spritz, Veniziano, Hugo oder ganz klassisch ein Empfang

Ihrer Gäste mit Sekt & Bier.



Menüs kochen wir gerne ab 20 Personen einheitlich,  
also eine gemeinsame Vor-, Haupt- & Dessert Speise.

Bei den Preisen handelt es sich bereits um Spezialmenüpreise.

Kreieren Sie aus Folgenden Gerichten Ihr individuelles Festmenü.

Vegetarische Alternativen können Sie gerne von unserer à la Carte Karte aussuchen.

### **VORSPEISEN**

Vitello Tonnato | Kapern | Kressen | 13,90

Warme Käse-Lauchrolle | Babyleaf | Birnenvinaigrette | 12,90

Kaltes Roastbeef | Sahnekren | grüner Spargel | 16,90

### **SUPPEN**

Butternockerl | Liebstöckel | Gemüsebouillon | 6,90

Topinamburschaumsuppe | Speckchip | 6,90

Kokos-Currysuppe | Garnele | 8,90

Festtagssuppe – Bouillon | Flädle | Brätknödel | Grießnockerl | Gemüsestreifen | 7,90

## HAUPTGÄNGE

Rumpsteak | Maispüree | Broccoli | Rotweinjus | 28,90

Schweinsfilet im Speckmantel | Ratatouille | Fettuccine | 21,90

Saltimbocca vom Huhn | Kräuterrisotto | Tomaten-Zucchini Gemüse | 24,90

Kalbsrücken Sous Vide | Kartoffelsenf püree | Schmorgemüse | 35,90

## DESSERTS

„3erlei“

Schokomousse | Sorbet | Crème Brûlée | 13,90

Heiße Liebe | 7,90

Kleiner Eispalatschinken | 7,90

Marillenpalatschinken | 8,20

Himbeerroulade | Vanilleeis | 6,50

Tellergeld / Person für mitgebrachte Kuchen | 1,50

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen Rede & Antwort ob schriftlich oder mündlich.

Gerne heißen wir Sie auch zu einem persönlichen Gespräch nach Terminvereinbarung

bei uns im Dreiländerblick von Dienstag bis Samstag willkommen.

Auf unserer Website [www.dreilaenderblick.at](http://www.dreilaenderblick.at) können Sie gerne die aktuellen

Öffnungszeiten einsehen.

# RAUMLAN

