



GENIESSEN SIE IHRE ZEIT BEI UNS

EIN APERITIF FÜR JEDEN ANLASS

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

7,90€

Oder darf es etwas anderes sein?

Ob Lillet Wild Berry, Aperol Spritz, Veneziano, 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.

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 | 15,90

Warme Käse-Lauchrolle | Babyleaf | Birnenvinaigrette | 14,90

Kaltes Roastbeef | Sahnekren | grüner Spargel | 18,90

SUPPEN

Butternockerl | Liebstöckel | Gemüsebouillon | 6,90

Topinamburschaumsuppe | Speckchip | 6,90

Kokos-Currysuppe | Garnele | 9,90

Festtagssuppe – Bouillon | Flädle | Brätknödel | Grießnockerl | Gemüsestreifen | 8,90

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak | Maispüree | Broccoli | Rotweinjus | 28,90

Schweinsfilet im Speckmantel | Ratatouille | Fettuccine | 24,90

Saltimbocca vom Huhn | Kräuterrisotto | Tomaten-ZucchiniGemüse | 27,90

Kalbsrücken Sous Vide | Kartoffelsenfpuée | Schmorgemüse | 35,90

DESSERTS

„3erlei“

Schokomousse | Sorbet | Crème Brûlée | 13,90

Heiße Liebe | 7,90

Kleiner Eispalatschinken | 7,90

Marillenpalatschinken | 8,90

Himbeerroulade | Vanilleeis | 6,90

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 können Sie gerne die aktuellen

Öffnungszeiten einsehen.

RAUMLAN

