el Vino

Menüs für Winter 2026/2027

Schmankerl Menü

El Vino Platte
hausgemachter Karree- und Bauchspeck
Lammwurst, Hirschwurzen und Bregenzerwälder Bergkäse
Hausgemachtes Grammelschmalz
Käse & Aufstrich Platte

Tiroler Gerstlsuppe
Tagessuppe

Rindsragout mit hausgemachten Serviettenknödel
und Gemüse
Pilzragout mit hausgemachten Serviettenknödel

Topfenknödel
mit Zwetschgenröster

€ 38.50

el Vino

Tapas Menü

Aioli – Oliven – Champignons – Datteln im Speckmantel

Orangen. Fenchelsalat

Pa amb oli mit Chorizo und Serrano Schinken

Gefüllte Paprika
mit Frischkäse, Hühnerfleisch und Jalapeños

Gambas al ajillo

Kartoffeltortilla mit Zwiebel

Albondigas (Hackfleischbällchen) in Tomatensauce

€ 40.50

Vegetarische Alternative
individuell nach Verfügbarkeit

el Vino

Gourmet Menü

Hausgemachtes Rinderspeck Carpaccio
mit Vogerlsalat und Feigen
Vogerlsalat mit Ziegenfrischkäsebällchen,
Feigen und karamellisierte Walnüsse

Gemüsebouillon mit Eierstich

Schweinsfilet im Speckmantel
mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und Gemüse
oder
Gebratene Garnelen mit Ofenkartoffel,
Kräuterquark und Gemüse
oder
Winterliche Gemüse-Tian
(Auflauf mit Rote Bete, Sellerie, Kartoffel, Süßkartoffel)

Schokoladen Mousse
oder
Käseteller

€ 52.50
Vegetarische Alternative € 47.50

el Vino

Fondue Chinoise

Vogerlsalat mit Speck und Croûtons

Feine Hausgemachte Bouillon

200g feinstes Fleisch aus Österreich:
Salon Beef und Kalb

Verschiedene Hausgemachte Dips

Kräuterbaguette

€ 39.50

Zusätzlich zum Bestellen:

Fleisch gemischt pro 100g € 7.90

Garnelen pro 4 Stück € 10.50

Portion Pommes-Frites € 5.50

Portion Kräuterbaguette € 4.50

Fondue, ab 2 Personen, auch Vegetarisch möglich

el Vino

Mediterranes Menü

Anti Pasti

Paprica Tricolore, Oliven und Fetakäse

mit Rohschinken

Cremige Kartoffel-Lauchsuppe mit Zitrone

Pollo alla cacciatora mit Gnocchi

(geschmorte Hühnerbrust in Rotwein-Tomatensaue)

oder

Lachsforelle alla cacciatora mit Gnocchi

oder

Fenchel alla cacciatora mit Gnocchi

Panna Cotta

€ 45.50

Vegetarische Alternative € 40.50

Wichtig zu wissen:

Die Menüs sind einheitlich, für die ganze Gruppe (ab 6 Gästen),
mit den jeweiligen vegetarischen Alternativen zu wählen.
Allergien und Unverträglichkeiten bitte unbedingt vorab bekanntgeben.
Die Menüauswahl muss 10 Tage vor der Feier getätigt sein.

Alle Preise inklusive Gesetzlicher MwSt.