

### Menüs für Winter 2025/2026

### Schmankerl Menü

El Vino Platte

hausgemachter Karree- und Bauchspeck Lammwurst, Hirschwurzen und Bregenzerwälder Bergkäse Hausgemachtes Grammel Schmalz

Käse & Aufstrich Platte

QQ \* \* \$0 \$0

Tiroler Gerstlsuppe
Tagessuppe

QQ \* \* \$0 80

Rindsragout mit hausgemachten Spätzle und glasierten Karotten Vegetarische Spätzlepfanne

@@**\*** 

Topfenknödel mit Zwetschgenröster

Ab 6 Gästen pro Gast à € 38.50 Vegetarische Alternative € 35.50



# evino Tapas Menü

Aioli – Oliven – Champignons – Datteln im Speckmantel 

Orangen-Fenchelsalat

Pa amb oli mit Chorizo und Serrano Schinken

0303 **+ \$**080

Gefüllte Paprika mit Frischkäse, Hühnerfleisch und Jalapeños

Garnelen al ajillo

0303 **+** \$050

Kartoffeltortilla mit 7wiebel

QQ \* \* \$0 80

Albondigas (Hackfleischbällchen) in Tomatensauce

Ab 10 Gästen pro Gast à € 39.50

Zusätzliches typisches Spanisches Dessert: Crema Catalana € 3.90

> Vegetarische Alternative individuell nach Verfügbarkeit



## ed VIno Gourmet Menü

Carpaccio vom Hirschrohschinken mit Vorgerlsalat und Feigen Vogerlsalat mit Ziegenfrischkäsebällchen, Feigen und karamellisierte Walnüsse

0303 **+** \$050

Cremige Zwiebelsuppe mit Bergkäsecroutons

0303 **+** \$050

Schweinsfilet im Speckmantel mit Petersilienkartoffel und Gemüse oder

Lachsforelle mit Petersilienkartoffel und Gemüse oder

Vegetarische Krautwickel mit Petersilienkartoffel

0303 **+** \$050

Schokoladen Mousse oder Käseteller

Ab 6 Gästen pro Gast à € 47.50

Vegetarische Alternative € 42.50



## Fondue Chinoise

Vogerlsalat mit Speck, Ei und Croûtons

QQ \* \* \$0 80

Feine Hausgemachte Bouillon

QQ \* \* \$0 \$0

200g feinstes Fleisch aus Österreich: Salon Beef und Kalb

QQ \* \* \$0 \$0

Verschiedene Hausgemachte Dips

0303 **\* \*** \$0 \$0

Kräuterbaguette

€ 38.50

Zusätzlich zum Bestellen:

Fleisch gemischt pro 100g € 7.90

@@**\***\*\$9\$9

Garnelen pro 4 Stück € 10.50

Portion Pommes-Frites € 5.50 Portion Kräuterbaguette € 4.50

Fondue, ab 2 Personen, auch Vegetarisch möglich



Orangen-Fenchel Carpaccio
mit schwarzen Oliven, Pinienkernen
mit Prosciutto di Parma

QQ \* \* \$0 \$0

Mallorquinische Knoblauchsuppe

0303 **\* \*** \$0 \$0

Pollo alla Cacciatora mit Polenta
(geschmorte Hühnerbrust in Rotwein-Tomatensaue)
Cacciatora mit gebratenen Kräuterseitlinge
und Polenta

QQ \* \* \$0 80

Panna Cotta

Ab 6 Gästen pro Gast à € 40.50

Vegetarische Alternative € 37.50

#### <u>Wichtig zu wissen:</u>

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

Alle Preise inklusive Gesetzlicher MwSt.