



Menuvorschläge 2022 Restaurant-Bar-INNAUER

Liebe Gäste

Ab 10 Personen bereiten wir Ihnen ein EINHEITLICHES MENU.

Unser Auftrag lautet nach wie vor, Geschmacksknospen zu fördern und zu fordern. Wir stehen für ausgezeichnete Rohstoffe, Kreativität, solides Handwerk und perfektes Service in zeitgemässer Atmosphäre.

Gekocht wird mit frischen Rohstoffen, vornehmlich aus der Region. Spezialitäten europäischer Winzer, Bier aus Vorarlberg und Tschechien, Bio-Säfte vom Bodensee und feinste Spirituosen runden Ihre Feier in bester Umgebung ab.

Vorspeisen

Blattsalate Caesar-Dressing Croûtons	6,00
Entenbrust geräuchert Zwetschkenvinaigrette Salatherzen	13,00
Black Tiger Garnelen Teriyakidressing Asia Salat	17,00
Tatar vom Rind Wachtelei M+M Chutney	16,00

Suppen

Rinderkraftbrühe Topfenockerl Gemüsestreifen	6,00
Tagessuppe	5,00
Lauch-Kartoffelschaumsuppe	7,00



Menuvorschläge 2022 Restaurant-Bar-INNAUER

Hauptspeisen

Rinderfilet Topfenschupfnudeln Orangenkarotten Jus	33,00
Maishendl Wintergemüse Kräuterpolenta	19,00
Risotto geschmorte Rote Beete Rucola-Pesto	16,00
Geschmorte Kalbsbäckle Kartoffelstampf wilder Broccoli	27,00
Cous Cous marininiertes mediterranes Gemüse Minz-Joghurt Dipp	15,00
Linguini Jungspinat Tomaten Parmesan soufflierte Hühnerbrust	18,00
Lachs Safran-Fenchel Zitronenkartoffeln	24,00

Desserts

Duett von der Schokolade Mandeln Dunkelschokolade Beeren-Rumtopf	8,00
Laver Cake Zimtsorbet Salzkaramell	8,50
Topfen-Nougat Knödel Marillenragout Himbeersorbet	9,00
Walnuss-Brownie Maracuja-Sorbet Schoko-Erde	8,00

Die Preise verstehen sich in Euro pro Portion, inkl. MwSt.

Über die 14 allergenen Stoffe geben wir Ihnen sehr gerne, nach Bedarf bei der Buchung Ihres Anlasses Auskunft.