



die FASANERIE

MENÜVORSCHLAG
BUFFET WARM I

VORSPEISEN

Spanferkel-Carpaccio mit Rucola und Pecorino
Pasteten mit saisonalem Gemüse
Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce
Gemüse vom Grill
Geräucherte Lachs-Mozzarella-Röllchen auf Tomaten Carpaccio
Rucola-Salat mit Zitronen-Garnelen

HAUPTGERICHTE

Penne all'arrabiata
Doraden-Filet in Kartoffelkruste und Prosecco-Schaum
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei
Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln, Spinat

DESSERT

Profiteroles
Panna cotta
Obstsalat
Tiramisù
Mascarponecrème mit Erdbeeren



PREIS PRO PERSON 48 €



die FASANERIE

MENÜVORSCHLAG BUFFET WARM 2

VORSPEISEN

Mariniertes Gemüse vom Grill
Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce
Bresaola Carpaccio mit Rucola
Mozzarella Caprese
Lachs „Bella Vista“ mit Tartar Sauce
Parmaschinken auf Melone

ZWISCHENGERICHT

Salat von Meeresfrüchten
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamico-Crème
Gemischter Salat
Hausgemachte Ravioli Ricotta-Spinat auf mediterrane Art

HAUPTGANG

Rindersteak in Barolowein-Jus
Duett vom Zanderfilet und Garnelen in Lugana Sauce
Röstkartoffeln, Grüne Bohnen, Blattspinat
Ratatouille Gemüse

DESSERT

Tiramisù
Panna cotta
Obstsalat mit Maraschino
Mascarponecrème mit Erdbeeren
Gemischte Käseplatte



PREIS PRO PERSON 58 €



die FASANERIE

MENÜVORSCHLAG
BUFFET KALT

Roastbeef Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Caprese Tomate Mozzarella

Vitello Tonnato

Gemüse vom Grill

Pfannkuchenröllchen mit geräuchertem Lachs

Frittierte Reiskroketten Sizilianische Art

Meeresfrüchtesalat

Krabbencocktail

Parmaschinken mit Melone

Spanferkelcarpaccio mit Pecorino

DESSERT

Profiteroles mit heller und dunkler Schokoladenfüllung

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

Tiramisú



PREIS PRO PERSON 44.50 €



die FASANERIE

BANKETTWEINE WEISS

ÖSTERREICH

Weingut Alzinger Grüner Veltliner Smaragd

2015 QW Wachau „Mühlpoint“

saftige Frucht, vielschichtig, pikanter Nachhall

0.75 l

48 €

Weingut Hajszan Neumann Gemischter Satz

2016 QW Wiener Nussberg, kontrollierter

biologischer Anbau, feinfruchtige Aromen von Birne & Apfel
mit salzigem Nachhall

0.75 l

39 €

ITALIEN

Cantina Marangona Lugana

2016 DOP Lombardei | Venetien, feinfruchtig,

sehr elegant, Aromen von Zitronenblüte & Melone

0.75 l

29.50 €

Cascina Chicco Roero Arneis „Anterisio“

2015 | 2016 DOP Piemont

Duft von Weinbergspfirsich und Mandel, zart & feinwürzig

0.75 l

34 €

Ansitz Waldgries Sauvignon

2016 DOP Südtirol

Aromen von der Stachelbeere, Holunderblüte & rosa Pfeffer

0.75 l

39 €

FRANKREICH

Maison Gitton Sancerre blanc

2015 AOP Loire „Les Belles Dames“

fruchtig, mineralisch, langer Nachhall

0.75 l

45 €

DEUTSCHLAND

Weingut Kopp Weissburgunder

2015 QW Ortenau | Baden

saftige Aromen vom Pfirsich & Apfel

mit einer animierenden Säure und einem Hauch Minze

0.75 l

35 €

Weingut Fritz Haag Riesling

2016 QbA trocken, Mosel

Schiefer und Petroltöne, Rosenblätter, traditionell
mit animierendem Finish

0.75 l

34 €



die FASANERIE

BANKETTWEINE ROT

ÖSTERREICH

Martin Pasler Zweigelt

2015 QW Leithaberg | Burgenland,
vollmundiger Wein mit einer milden Würze
und Aromen von Sauerkirsche & Pflaume

0.75 l 34 €

Birgit Braunstein Cuvée „Oxhoft“

2012 QW Leithaberg | Burgenland
kontrollierter biologischer Anbau, herbe Fruchtigkeit
gepaart mit einer markanten Würze

0.75 l 59 €

ITALIEN

Kloster Neustift Lagrein „Mariaheim“

2016 DOP Südtirol, vollmundiger, rassiger Wein
mit Aromen von Pflaume & Veilchen

0.75 l 37 €

Paolo Cottini Valpolicella Classico

2016 DOP Venetien, dunkelbeerige Aromen
und animierende Salzigkeit

0.75 l 39 €

Foradori Teroldego Rotaliano

2015 DOC, kontrollierter biologischer Anbau
kühle Frucht, feinkörniges Tannin, langer Nachhall

0.75 l 45 €

FRANKREICH

Pierre Gaillard Crozes Hermitage Rouge

2015 AOP nördliche Rhône, reinsortiger Syrah,
würzige Frucht von der Pflaume & Blutorange

0.75 l 45 €

DEUTSCHLAND

Weingut Gutzler Westhofener Spätburgunder

2014 QW, saftige Fruchtaromen von der Himbeere
mit einem würzigen Nachhall

0.75 l 38 €

AUSSERGEWÖHNLICHER BERGWEIN VOM BERG ARARAT (ARMENIEN)

Zorah Areni Noir „Karasi“

2014 Berg Ararat, Armenien, würziger, komplexer Wein
aus der Amphore, auf 1400 Meter Höhe gewachsen

0.75 l 45 €



die FASANERIE

MENÜVORSCHLAG FASANERIE

FRÜHLINGSGERICHTE

VORSPEISEN

Gemischter Vorspeisenteller „FASANERIE“

Weißer Spargel mit Flusskrebse in Orangensauce

Vitello Tonnato

Bresaola Carpaccio mit gehobeltem Parmesan,
wildem Rucola und weißen Trüffeln

ZWISCHENGERICHT

Ravioli gefüllt mit weißem Spargel in Salbeibutter

Spargelcremesuppe vom weißen Spargel mit Thymian Croutons

Hausgemachte Estragon, Zitronen Troccoli mit Seeteufelfilet
und Kräuterseitlingen

Hausgemachte Panzerotti mit Gemüsefüllung in Basilikumdressing
und Kirschtomatenconfit

HAUPTGERICHT

Weißer Kalbshendel mit Spargel in Sauce Hollandaise und Spinat

Rinderlende in Rotwein-Jus mit gehobeltem Parmesan
und Gemüsebouquet, dazu Rosmarinkartoffeln

Perlhuhnbrust gefüllt mit Ricotta und Parmaschinken
mit Weißwein-Jus und Kartoffelgratin





die FASANERIE

FISCHGERICHT

Doradenfilet mit Zitronen-Ingwer Kruste,
dazu ein saisonales Gemüsebouquet

Seeteufelmedaillon mit grünem Spargel und Salzkartoffeln

Seewolffilet unter einer Kartoffelkruste
in Prosecco-Schaum mit Spinatrisotto

DESSERT

Lauwarmes Pistazientörtchen mit Orangensauce

Duett von Mascarpone mit Erdbeeren und Panna Cotta

Frittierte Ravioli mit einer Birnen-Zimt Füllung
und Schokoladen Semifreddo





die FASANERIE

MENÜVORSCHLAG FASANERIE

SOMMERGERICHTE

VORSPEISEN

Gemischter Vorspeisenteller „FASANERIE“

Wildrucola Bouquet mit gehobeltem Parmesan
und gehackten Steinpilzen

Vitello Tonnato

Carpaccio von der Wildschweimbresaola mit marinierten Steinpilzen

ZWISCHENGERICHT

Ravioli mit Steinpilzfüllung in Nussbutter und knusprigem Speck

Maltagliati (Pasta aus Kastanienmehl) in Rotweinsauce
mit Kalbsragout und Preiselbeeren

Steinpilzcremesuppe

HAUPTGERICHT

Weißer Kalbsmedallions mit Steinpilzen,
grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Perlhuhnbrust gefüllt mit Pfifferlingen und Speck
in Armagnac Sauce und Kartoffelgratin

Rinderlende in Rotweinsauce
mit Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln





die FASANERIE

FISCHGERICHT

Lachsfilet vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen und rosa Pfeffer,
dazu Salzkartoffeln

Doradenfilet in Kartoffelkruste mit Luganasauce und Salat

Gegrilltes Wolfsbarschfilet vom Wildfang
mit knackigem Gemüse an Luganasauce

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

Kastanientörtchen mit Barolosauce

Erdbeeren mit Mascarpone auf Ananascarpaccio





die FASANERIE

MENÜVORSCHLAG
FASANERIE

HERBSTGERICHTE

VORSPEISEN

Kartoffelsuppe mit schwarzen Trüffeln

Kürbiscremesuppe

Kastaniencremesuppe

ZWISCHENGERICHT

Ravioli mit verschiedenen Füllungen (Kastanien | Steinpilzen | Kürbis)
an Salbeibutter

Penne mit Steinpilzen

Risotto mit Kürbis und Scampi

Gnocchi gefüllt mit Perlhuhnbrust und Kastanien

HAUPTGERICHT

Ossobuco vom Kalb á la Milanese mit Safranrisotto

Rinderlende in Rotweinsauce, medium gebraten
mit saisonalem Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln

Kalbsmedaillons mit Taleggio-Crème,
Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln





die FASANERIE

FISCHGERICHT

Doradenfilet unter der Kakikruste mit Salatbouquet

Zanderfilet mit Blaubeeren-Kastaniensauce und Kartoffelgratin

Gegrilltes Filet vom Seebarsch
mit Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Hausgemachte Tiramisú

Profiteroles Bianchi & Neri

Mousse au Chocolat





die FASANERIE

MENÜVORSCHLAG FASANERIE

WINTERGERICHTE

VORSPEISEN

Hirschcarpaccio mit Waldfrüchten, frittiertem Lauch und Cassissauce

Gemischter Vorspeisenteller „FASANERIE“

Gratinierte Jakobsmuscheln „mediterrane Art“ mit winterlichem Salatbouquet

Zweierlei Terrinen mit Madeira-Crème
auf einem Feldsalatbouquet mit Walnüssen und Granatäpfeln

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe einem Hauch schwarzer Trüffel

Rote-Beete Cremesuppe mit Flusskrebse

Gemüsecremesuppe mit knusprigem Parmaschinken

ZWISCHENGERICHT

Hausgemachte Troccoli mit Schokoladenfüllung und Hirschragout

Kastanienravioli mit Datteln und Speck und Amaronesauce

Hausgemachte Kräuter-Malagliati mit Kalbsragout und frischen Waldfrüchten

Carnaroli Risotto mit Winterbirne und Taleggio aus Valsassina

Gnocchi gefüllt mit Perlhuhnbrust und Nüssen, gratiniert mit Pecorino und Butter





die FASANERIE

HAUPTGERICHT

Rumpsteak vom Angusrind mit Marsalasauce und frischen Feigen,
dazu Kartoffelgratin

Tournedos von Charolais Rind in Parmesankruste und Balsamicosauce,
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet

Perlhuhnbrust in Trüffelkruste mit frittierten Pilzen und Kartoffelpüree

Kalbsmedaillons mit Kastanien-Morchelsauce und Mais-Mousse

FISCHGERICHT

Doradenfilet unter der Kakikruste
mit Prosecco-Schaum und Bohnenbündchen

Filet vom Steinbutt mit Granatapfelsauce und Wintergemüse

Duett von Hecht und Scampi mit Champagner-Schaum und Gemüseratatouille

Filet vom Petersfisch an Tomatensauce
mit Pinien- und Pistazienkernen und Selleriepüree

DESSERT

Krokant Semifreddo mit lauwarmen Blaubeeren in Wein

Lebkuchenauflauf mit Kakisauce

Duett vom Lebkuchen und Zimt Semifreddo mit lauwarmen Waldfrüchten

