



  
SOMMER  
RHAPSODIE

MENÜ I  
08.-10. JULI 2024

*Gedeck*

AUFSTRICH

VARIATION VOM JOURGEBÄCK | EIAUFSTRICH | SCHNITTLAUCH

*Vorspeise*

LACHSFORELLE

LACHSFORELLENTATAR | GRÜNES SPARGEL PANNA COTTA | WEISSER SPARGELSCHAUM

AVOCADO

*vegetarisch*

GEGRILLTE AVOCADO | MATBUCHA | HUMMUS | SÜSSKARTOFFEL | TOMATE

*Hauptgang*

COQ AU VIN

HÜHNERKEULE | KAMPTALER SPECK | SCHALOTTEN | CREMIGE POLENTA | ROTWEINJUS

ZUCCHINIBLÜTE

*vegetarisch*

ZUCCHINIBLÜTE | AMARANT | FRISCHKÄSE | HANF | SAUBOHNEN

*Dessert*

CREME BRULÉE

CREME BRULÉE | BRAUNER ZUCKER | MARINIERTE ERDBEEREN | MINZE

*Bei der Sommer Rhapsodie bekocht Sie FromFranz Catering.*



  
SOMMER  
RHAPSODIE

MENÜ II  
15.-17. JULI 2024

*Gedeck*

AUFSTRICH

VARIATION VOM JOURGEBÄCK | KÜRBISKERNAUFSTRICH | GARTENKRESSE



*Vorspeise*

TAFELSPITZ

TAFELSPITZ | KÜRBISKERNMAYONNAISE | GEHACKTE EIER | KÄFERBOHNEN | FRISÉE

GEMÜSEGARTEN

*vegetarisch*

KAROTTEN | STECKRÜBE | MARINierter SPARGEL | PUMPERNICKEL | CREME FRAICHE

*Hauptgang*

WALLER

POSCHIERTER WALLER | BELUGALINSEN | SENF | WURZELGEMÜSE | SCHNITTLAUCH

KAROTTE

*vegetarisch*

KAROTTENRISOTTO | WILDKRÄUTER | SCHAFKÄSE | SCHNITTLAUCH



*Dessert*

ERDBEERE

ERDBEERE | FRISCHKÄSE | PISTAZIE | MINZE

Bei der Sommer Rhapsodie bekocht Sie FromFranz Catering.



  
SOMMER  
RHAPSODIE

MENÜ III  
22.-24. JULI 2024

*Gedeck*

AUFSTRICH

VARIATION VOM JOURGEBÄCK | RÄUCHERFISCH | DILLE | ZITRONE



*Vorspeise*

FORELLE

RÄUCHERFORELLE | GEBEIZTE LACHSFORELLE | DILLE | RADIESCHEN | PUMPERNICKEL

EIERSCHWAMMERL

*vegetarisch*

GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL | WALNUSSMAYONNAISE | SALATHERZEN | SCHNITTLAUCH

*Hauptgang*

REH

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN | ERDÄPFELMOUSSELINE | CREMIGER SPINAT | ROSMARIN

KNÖPFLE

*vegetarisch*

KNÖPFLE | BERGKÄSE | SALATHERZEN | RÖSTZWIEBEL | APFELMUS



*Dessert*

RIBEL

RIBEL | SAUERRAHM | MARINIERTE BEEREN

Bei der Sommer Rhapsodie bekocht Sie FromFranz Catering.



  
SOMMER  
RHAPSODIE

MENÜ IV  
29.-31. JULI 2024

*Gedeck*

AUFSTRICH

VARIATION VOM JOURGEBÄCK | KRÄUTERAUFSTRICH | GERÖSTETE NÜSSE



*Vorspeise*

BEEF TATAR

BEEF TATAR VOM GUSTO STÜCK | ROTE ZWIEBEL | KAPERNBEERE | GARTENKRESSE

KRÄUTERSAITLING

*vegetarisch*

KRÄUTERSEITLING | PETERSILIE | TOMATE | JUNGZWIEBEL | CHILI

*Hauptgang*

LANDHUHN

GEFÜLLTE LANDHUHNBRUST | BRENNNESSELFÜLLE | BEURRE BLANC | PORTWEINJUS

SÜSSKARTOFFEL

*vegetarisch*

SÜSSKARTOFFEL | KICHERERBSEN | OLIVENÖL | WILDKRÄUTER | JOGHURT



*Dessert*

SCHOKOLADENMOUSSE

SCHOKOLADENMOUSSE | MARINIERTE BEEREN | MINZE

*Bei der Sommer Rhapsodie bekocht Sie FromFranz Catering.*



# SOMMER RHAPSODIE

MENÜ V  
05.-07. AUGUST 2024

## *Gedeck*

### AUFSTRICH

VARIATION VOM JOURGEBÄCK | PARADEISER | PETERSILIE | PRIMSEN

## *Vorspeise*

### ROASTBEEF

ROSA GEBRATENES BEIRIED | DIJONSENF MAYONNAISE | RUCOLA | RADIESCHEN

### BOHNEN

*vegetarisch*

2ERLEI BOHNEN | GRÜNER SPARGEL | KAROTTE | SCHAFKÄSE | RADICCHIO

## *Hauptgang*

### RIND

ROSA GEBRATENES SCHULTERSCHERZEL | SAUBOHNEN | TOPFENTASCHERL | ZWEIGELTJUS

### TOFU

*vegetarisch*

GERÄUCHERTER TOFU | BABYKAROTTE | WILDER BROKKOLI | KARFIOLCREME

## *Dessert*

### CHEESECAKE

MASCARPONE | HEIDELBEERE | KNUSPRIGER BODEN | MINZE

Bei der Sommer Rhapsodie bekocht Sie FromFranz Catering.




**Hofkellerei**  
IM GARTENPALAIS  
*Vinothek & Bar*



  
SOMMER  
RHAPSODIE

AUS DER FÜRSTLICHEN  
HOFKELLEREI

**F.L. PREMIER BRUT**



*Reifes Zitronengelb mit Steinobstaromatik,  
sehr feiner, zarter Duft mit leichten Pfirsichtönen,  
feines Mousseux, cremiger, runder Geschmack,  
reifer Charakter, lang anhaltend.  
2 Jahre traditionelle Flaschenvergärung*

**ROSÉ 2023**

*Helles frisches Rosa, fruchtige Finesse,  
feine Aromen nach Wald- und Erdbeeren,  
am Gaumen animierende Struktur mit  
angenehmer Säure*

**CUVÉE HERRNBAUMGARTEN 2022**

*Brillante gold-grüne Farbe, würzig-fruchtiges,  
vielschichtig-aufregendes Bouquet nach Quitte,  
Passionsfrucht, Steinobst, Lavendel und Minze.  
Salzig-mineralisch, offen und animierend,  
schöne Länge am Gaumen*

**GRÜNER VELTLINER KARLSBERG 2021**

*Strahlend grügelbe Farbreflexe. Zitrusblüten,  
Robinien, weißer Pfeffer, reife Birnen und Quitte  
im Bouquet, gefolgt von feiner Würze, straffer  
Spannung, Frische und elegant verspielten  
Fruchtnoten in langen anregenden Abgang*

**MERLOT ANBEROLA 2019**

*Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen  
und zarter Randaufhellung. Waldbeeren-Konfit,  
schwarze Beerenfrucht unterlegt mit balsamischen  
Anklängen, feine Tanninstruktur, Schokolade und  
Tabakwürze im langen Nachhall*