

ROMANTIK HOTEL & RESTAURANT



Menüs
für
Weihnachtsfeiern
2010

Kaiserjägerstr. 2, 6020 Innsbruck
Tel. 0512-587109; Fax. 0512-561697
e-mail: info@derAdler.com
www.derAdler.com
Fam. Sonja und Harald Ultsch



Menu I

Luftgetrockneter Vulcano Rohschinken
auf Tiroler Knödelsalat
mit Kresse

SCS

Saltimbocca von der Maishendelbrust
mit Erdäpfel-Laibchen
und Zucchini

SCS



Geeister Baileys Kaffee
mit Kardamomsahne,
marinierten Feigen

€ 29,50

Menu II

Marinierter Vogerlsalat
mit sautierten Champignons

SCS

Schweinefilet im krossen Brotteig
an Thymiansauce, Rahmwirsing
und jungen Karotten

SCS

Topfen –Mohnknödel
mit Vanille-Rumsauce
und Lebkucheneis

€ 29,50

Menu III



Carpaccio vom Tiroler Rind
mit Parmesan und Rucolasalat

€ 12,00

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Sesam und Ingwer

€ 12,00

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Kohlsprossen und Pommes-Lyonnaise

€ 12,00

Schokoladenmousse
mit lauwarmen Burgunderkirschen

€ 35,00

Menu IV

Fächer von geräucherter Entenbrust
mit Pflücksalat und Grappa-Trauben

€ 12,00

Schwarzwurzelsuppe
mit Bauerntopfen -Tirtl

€ 12,00

**Gebratene Koteletts
vom Jungschwein**
an Majoransauce
mit Erdäpfelblattln,
Erbsenschoten

€ 12,00

Nougat-Pistazienknödel
mit Marillenkompott und Sorbet

€ 35,00



Menu V



Tartare vom Bio-Lachs
mit gebratener Garnele
und Olivenöl-Basilikumcreme

€

Steinpilzcremesuppe
mit Speckbuchtel

€

Gebratene Kalbsrückenmedaillons
an Portweinsauce
mit Erdäpfel-Trüffelmousseline
und Wurzelgemüse

€

Flüssiger Schokoladenkuchen
mit Sorbet und Gewürz-Orangen

€ 39,00

Menu VI

Zanderwürfel auf Orangen-Carpaccio
mit Fenchel und Parmesan , Basilikumöl

€

Bouillon mit getrüffeltem Grießnockerl

€

Medaillons
vom Vulcano Schweinefilet
an Thymiansaft'l
mit Zartweizen-Risotto
und Kressespinat

€

In Safran-Vanillesud pochierte
Williams Birne
mit Mascarpone Füllung

€ 39,00

Menu VII

Variation vom Seesaibling

€

Essenz vom Reh
mit Pistaziennockerl

€

**Angeräucherte Beiriedschnitte
vom heimischen Grauvieh**
an Rosmaringlace, Ofenzwiebel
und Erdäpfelpüree

€

Toblerone Mousse
mit Safrancreme
und marinierten Beeren
€ 39,00



Menu VIII

Vogersalat
mit Steirischem Kernöl
und gebratenen Kräuter-Seitlingen

€

Maronenschaumsüppchen
mit Wintertrüffel

€

**In Sternanis-Zimtbutter
gebratene Hirschmedaillons**
auf Hirschhaxerlagout,
Schupfnudeln und gebackenes Rotkraut

€

Sacherparfait
auf marinierten Erdbeeren

€ 42,00

Menu IX



Geräucherter Wildschweinschinken
mit Sellerienuss-Salat und Kürbis Chutney

€ 12,50

Samtsuppe vom Kokos und Blumenkohl

€ 12,50

Wildfang Steinbutt
auf Fenchel und Muscheln

€ 12,50

Kalbsfilet in Petersilienmantel an Portweinsauce
mit Mandel-Erdäpfelpüree und grünem Spargel

€ 12,50

Geeister Weihnachtsstollen mit Rum,
Kokosschaum und Schoko-Ingwer Sauce

€ 46,50

Menu X

mariniertes Hirschcarpaccio
mit schwarzen Nüssen und Waldorfsalat
im Glas serviert

€ 12,50

Geflügel -Essenz
mit Pistaziennockerl

€ 12,50

Flusskrebse mit Hummersauce und Topfenockerl

€ 12,50

Passionsfrucht-Sorbet mit Prosecco

€ 12,50

Zart gebratenes Filet vom Österreichischen Rind
an Rotwein-Schalottensauce
mit Ochschwanz-Ravioli und Steinpilzen

€ 12,50

Creme Brûlée mit Kaffee-Eis
und Beeren

€ 52,00

WEIHNACHTLICHES BUFFET

ab 25 Personen
(nicht in jeder Stube möglich)



Hausgebeiztes Trockenfleisch mit Kräuteröl und Parmesan

Hirschrücken mit Preiselbeerbirnen *

Gebeizter Ingwerlachs und Räucherfischspezialitäten

Mit Gewürzhonig und Chili marinierte Ganslbrust
und glasierten Apfelspalten

Rosa Alpenochsenroastbeef mit Barbecue-Pfeffercreme

Salat von der Nordseekrabbe mit Avocado und Tomaten



Auswahl von erlesenen Salaten
und eingelegtem Grillgemüse, dazu servieren wir exquisite Öle
und Marinaden



Ragout vom Rindsfilet, eingelegten Kirschtomaten und gerösteten Mandeln

Geschmorte Entenkeule in aromatischer Sauce *

Gebratenes Lachsforellenfilets auf Safran-Gemüsereispilaf

Schlutzkrapfen in Nussbutter

Rahmerdäpfelgratin

Serviettenknödel

Blaukraut mit Kastanien

Bohngemüse



Schokoladen - Orangenmousse mit Amarettosauce

Rosmarin – Panna Cotta mit Beeren

Mini-Schaumrollen

Creme Brulée

Auswahl an erlesenen Käsesorten mit Trauben und Nüssen*

pro Person je nach Wahl klein € 32,00 komplett € 38,00
mit * gekennzeichnete Gerichte entfallen beim kleinen Buffet



Alternative Hauptspeisen:

Sellrainer Pfandl mit Gorgonzola Specksauce und Spätzle

Hirschragout mit Schwammerln

Rosmarinhendl mit Röstkartoffeln

./.

GEDECKPREISE

Grundgedeck: mit Brot und Aufstrichen oder Butter € 2,10
Festgedeck: mit Platzteller und schöner Tischdekoration, dazu Amuse gueule € 3,70

APERITIF

Ein Glas Glühwein über den Dächern von Innsbruck auf unserer Dachterrasse ist der ideale Beginn Ihrer Weihnachtsfeier € 3,90 pro Glas

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Festsaal "Andreas-Hofer" (bis zu 75 Personen)
„Haspinger“ Saal (bis zu 40 Personen)
in Kombination bis zu 110 Personen
„Kapuziner Keller“ (bis zu 80 Personen)
4 „Tiroler Stuben“ (zwischen 17 und 30 Personen)

WEIHNACHTSKEKSE

aus unserer Hauseigenen Bäckerei. Pro Person € 1,50

MUSIK

Die musikalische Umrahmung organisieren wir nach Ihren Wünschen

PERSONENANZAHL

Wir bitten Sie, uns die endgültige Personenanzahl bis spätestens 4 Werktage vor Ihrer Veranstaltung per Fax oder Mail mitzuteilen. Diese Zahl gilt für uns als garantiert und wird in Rechnung gestellt, wobei jedoch eine Abweichung bis zu 5% nach unten akzeptiert wird. Bei Änderungen nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmeranzahl zugrunde gelegt. Sofern sich die Teilnehmerzahl über 5 % ändert, bitten wir um vorherige Rücksprache mit uns, um eine perfekte Durchführung der Veranstaltung garantieren zu können.

MENÜBEKANNTGABE

Das Menü ist spätestens eine Woche vor der Veranstaltung schriftlich bekannt zu geben! Es ist nur ein Menü pro Gruppe mit einer zusätzlichen Wahlhauptspeise möglich.

SPERRSTUNDE

Üblicherweise 24.00 Uhr. Eine Verlängerung ist möglich, bedarf jedoch einer Absprache.

