

*Liebe geht durch den Magen...*

## EGIDIWIRT'S HOCHZEITSMENÜS

Die nachstehende Auswahl an Speisen und Getränken soll Ihnen vorab eine Übersicht der Möglichkeiten vermitteln. Natürlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein und beraten Sie in allen Belangen der Speisen- und Getränkeauswahl.

### *Aperitifs*

Sekt oder Sekt/Orange  
„Testa Rossa“ – Sekt mit Himbeermark  
„Rubino-Campari“ - Campari mit Orangensaft und Tonic  
Campari Soda, Campari Orange  
Sherry dry, Martini bianco oder rosso  
frisch gepresster Orangensaft oder gemischter Fruchtsaft  
Murauer Pale Ale, Murauer Pils

### *Kalte Vorspeisen*

Geräuchertes Filet von der Schwarzenbergforelle mit Oberskren  
Fein gefülltes Röllchen vom zart rosa gebratenem Roastbeef  
Nussiger Salat mit Steirischem Ziegen- und Schafkäse  
Lauwarme, geräucherte Entenbrust auf Salatbeet mit Orangenobers  
Bunter Mozzarella-Salat mit Tomaten, Oliven und Basilikum  
Variation vom geräucherten und gebeizten Lachs mit Apfel-Obers-Kren

### *Suppen*

Klare Rindsuppe mit: Leberknödel oder Frittaten oder Fleischstrudel  
Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotwürferln  
Kartoffelrahmsuppe mit Lauch und gerösteten Speckwürferln  
Steirische Festtagssuppe mit Tafelspitz, Nudel und Gemüse

## *Warme Vorspeisen*

Gegrillte Blunznradl auf Wurzelragout  
Kleines Filet vom Saibling in Kräuterbröseln gebacken mit Schwarzwurzelragout  
Tagliatelle mit Räucherforelle, Blattspinat und Limettenhollandaise

## *Hauptgerichte*

Gekochter Tafelspitz mit kleinem Gemüse, Röstkartoffeln,  
Apfelkren und Schnittlauchsauce

Alt-Wiener-Zwiebelrostbraten mit Bandnudel und Röstzwiebel

Medaillons vom Rind und Kalb auf rosa Pfefferrahmsauce  
mit feinen Nudeln und Gemüse

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln

Gefülltes Hühnerbrüstchen auf Rieslingschaum mit  
Pommes Williams und Mandelbroccoli

Cordon bleu von der Pute mit Petersilkartoffeln

Variation von gebratenen Edelfischen auf Dillrahm mit Sepianudeln  
und Gemüse

Rosa Beiried im Ganzen gebraten mit Kürbisragout und Erdäpfelgratin

## *Desserts*

Creme brûlée mit frischem Fruchtbouquet  
Schokolademousse-Variation auf Ananascarpaccio  
Gefüllte Brandteigkrapferl mit Beerenfrüchten auf geeister Vanillesauce  
Schokoladensouffle mit flüssigem Kern und Waldbeereis  
Hausgemachtes Zitronentiramisu