



Menüvorschläge

Herbst | Winter 2018

Unsere Menüvorschläge (ab 10 Personen) sollen Ihnen einen ersten Eindruck von unseren Leistungen vermitteln.

Um jedoch ein individuelles Angebot zu erstellen, bitten wir Sie, sich mit uns direkt in Verbindung zu setzen, damit wir bei einem persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche eingehen können. Denn nur Sie wissen, wer Ihre Gäste sind und wie Sie sich ein einmaliges Essen vorstellen.

Hier ein kleiner Vorgeschmack auf die Vielfalt der Küchenwelt.

Kontakt

Frau Sonja Buttazoni
E-Mail: service@pier69.at
Tel.: 05574 43 202



Menü 1

Bunter Herbstsalat an Kernölmarinade

knuspriger Speck | geröstetem Schwarzbrot

€ 9,80



Kräftige Rindssuppe

Gemüestreifen | Grießnockerl

€ 5,20



Rosa gebratenes Schweinefilet mit Thymian-Senfkruste

geschmorter Kürbis | wilder Broccoli | Kartoffelkrapfen

€ 21,50



Schokoladen-Orangenmousse

geschmorter Birne | Sesam

€ 10,50

Menü 2

Burrata

gegrilltem Gemüse | Oliven-Tomatenvinaigrette | Grissini

€ 11,00



Sellerieschaumsuppe

Kalbsbäcklepraline | Kresse

€ 6,20



Knusprige Maishendlbrust

Prosciutto-Chip | Ratatouille Gemüse | Polenta

€ 19,80



Klassische Creme Brûlée

Rumtöpfele | Walnusseis

€ 9,50



Menü 3

Rindercarpaccio

Steinpilzsülzchen | Kräutervinaigrette | Peccorino

€ 14,50



Süßkartoffel-Maiscremesuppe

mit Popcorn

€ 6,20



Rosa gebratene Flugentenbrust

Preiselbeerjus | Rotkraut | Rosenkohl | Grießknödel

€ 24,90



Passionsfruchtdessert

Himbeersorbet | weiße Schokolade

€ 10,50

Menü 4

Thunfischtartare

Jakobsmuschel | Wasabi | Avocado | Wildkräuter

€ 16,90



Schwarzwurzelsuppe

Lauch | gerösteter Kalbsbries

€ 6,50



Sous Vide gegarter Rinderrücken

Portwein-Schalottenjus | Kartoffel-Selleriepüree | herbstlichem Gemüse

€ 28,60



Topfen-Vanilleknödel

Gewürz-Zwetschken | Marzipaneis

€ 10,90



Menü 5

Bregenzerwälder Ziegenkäse

Rote Rüben | schwarze Nüsse | Herbstsalat

€ 10,50



Kürbiscremesuppe

Gerösteter Speck | Kernöl

€ 6,50



Zweierlei vom Kalb (Bäckle und Rücken)

Tagliolini | kleines Gemüse

€ 28,90



Bodensee-Apfel mit Vanille Espuma

Preiselbeersorbet | Haselnusscrumble

€ 9,80

Menü 6

Beef Tartare

Essig Gemüse | gesalzener Butter | Wildkräuter

€ 14,90



Karotten-Ingwersuppe

mit Kräutersaitlingen

€ 6,80



Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Pastinakenpüree | Kastanien | Rotkraut | Sprossenkohl

€ 32,00



Mohr im Hemd

mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 10,50



Menü 7

Zweierlei von der Entenleber (Terrine und gebraten)

Feigenchutney | Brioche

€ 14,90



Wildconsommé

mit Waldpilzstrudel

€ 6,90



Rinderfilet (180g) in der Markknochenkruste

Polenta | geschmortes Wurzelgemüse

€ 32,50



Birnen-Walnuss-Strudel

mit Pralineneis

€ 9,90

Fondue

Gemischter Salat

€ 5,50



Bourguignonne

Rinderfiletwürfel | Öl

€ 45,00



Chinoise

Gemüsesuppe | Rind | Kalb | Huhn

€ 36,00



Diverse Saucen | Folienkartoffel | Pommes Frites | Brot und Gebäck



Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet

Kartoffel-Erbsencreme | Chorizo | Granatapfel

€ 24,50



Medaillons vom Seeteufel

Safranrisotto | kleines Gemüse

€ 25,90



Felchenfilet in der Pankokurste

Mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

€ 21,50



Seesaibling an Meerrettichschaum

Wurzelgemüse | Salzkartoffeln

€ 23,80



Gebratene Lachsschnitte mit rotem Curryschaum

Asiatisches Gemüse | Basmatireis

€ 24,90

Vegetarisch

Mediterranes Gemüse

Kartoffelgnocci | Peccorino

€ 12,50



Rotes Gemüsecurry

Koriander | Duftreis

€ 14,20



Agnolotti mit Ricottafüllung

geschmorter Kürbis | Salbei

€ 12,90



Topfen-Kräuterknödel

Rahmspinat | kleines Gemüse

€ 11,50



Tagliollini

frische Pilze | Junglauch | Tomaten | gehobelter Parmesan

€ 12,90

PIER₆₉

KULINARISCHE ERLEBNISSE

