



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Liebe Gäste,

eine erstklassige Küche verlangt nach hochwertigen Zutaten.
Deshalb verwenden wir möglichst biologisch angebaute Lebensmittel aus der Region.
Frische und Naturbelassenheit haben erste Priorität.

Nach Jahreszeiten sortiert, hat unsere Küchencrew feine Köstlichkeiten gezaubert, die Ihren anspruchsvollen Gaumen begeistern werden.

Wählen Sie aus dem interessanten Potpourri Ihr Menü aus. Der Austausch bzw. das Verschieben einzelner Menügänge für Ihr ganz persönliches Festmenü ist möglich.

Wir weisen Sie im Vorfeld darauf hin, dass die Verfügbarkeit einzelner Lebensmittel nicht immer zu 100% möglich sein kann.

Viel Freude bei der Auswahl wünscht Ihnen

Christoph Gessner
Küchenchef

Margarete Schultes
Direktion



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Das LA VILLA Menü

Wählbar das ganze Jahr:

LA VILLA Menü I

Dreierlei vom Seesaibling
mit Apfel-Meerrettich und Rote-Bete-
Salatblättern
(26,00 €)

Suppentriologie
(15,00 €)

Kalbsfiletmedaillon mit cremigen Waldpilzen
Petersiliengnocchi und buntem
Gemüsebündchen
(46,00 €)

Gâteau au chocolat "LA VILLA"
mit Früchten der Saison und Sorbet
(18,00 €)

Menüpreis 105,00 €

LA VILLA Menü II

Röllchen vom gebeiztem Lachs mit Zitronenverbene
Safran, Pumpernickel und Erbsenkresse
(26,00 €)

Weißes Schaumsüppchen von der San Marzano-
Tomate mit Tempuragarnele und Basilikum
(15,00 €)

Duett vom Weiderind auf Cremespinat mit
Sommertrüffel Kartoffelroulade und Schalottenjus
(47,00 €)

Dessert von Tonkabohne und Mango
(18,00 €)

Menüpreis 106,00 €

Preise für 2023 inkl. gültiger MwSt. / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,00 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen – Frühling 2023

Wählbar von Februar bis Mai:

LA VILLA Menü I

Rindercarpaccio „La Villa“ mit Erbse und
Spargel
(28,00 €)

Bärlauchsüppchen mit sautierter Garnele
(14,00 €)

Kalbsrücken und Haxe mit jungen Karotten
Sesamgnocchis und Madeirajus
(44,00 €)

Topfenmousse mit Rhabarber
Himbeeren und Rhabarbersorbet
(19,00 €)

Menü 105,00 €

LA VILLA Menü II

Salat und grünen und weißen Spargelspitzen
mit Tomatenvinaigrette und pochiertem Ei
(28,00 €)

Bärlauchsüppchen mit sautierten Austernpilzen
(14,00 €)

Duett vom Kräuterseitling mit jungen Karotten
Sesamgnocchis und Portweinreduktion
(39,00 €)

Variation von Heumilch und Marille
(19,00 €)

Menü 100,00 € (vegetarisch)

Preise für 2023 inkl. gültiger MwSt. / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,00 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen - Sommer 2023

Wählbar von Juni bis September:

LA VILLA Menü I

Dreierlei Ziegenkäse mit Aprikosen-Senfchutney
und Blutampfer
(26,00 €)

Saiblingsfilet auf Pfifferlingsrisotto
mit Zuckerschoten und Kräuterschaum
(29,00 €)

Rinderfilet auf geräuchertem Selleriepüree
mit knuspriger Kartoffel
Pak Choi und Portweinzwiebel
(48,00 €)

Pina Colada Savarin mit Schokoladenerde
Ananas und eigenem Sorbet
(15,00 €)

Menü 118,00 €

LA VILLA Menü II

Dreierlei Avocado mit Orange und Blutampfer
(25,00 €)

Ravioli mit mediterranem Gemüse gefüllt
auf Melanzane und weißem Tomatenschaum
(24,00 €)

Quinoa-Pflanzerl auf geräuchertem Selleriepüree
und jungem Gemüse
(34,00 €)

Himbeerpavlovas mit Passionsfruchtparfait
und frischen Beeren
(18,00 €)

Menü 101,00 € (vegetarisch)

Preise für 2023 inkl. gültiger MwSt. / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,00 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen - Herbst 2023

Wählbar von Oktober bis November:

LA VILLA Menü I

Rote Bete Savarin mit Kreuzkümmelcreme
und gebackenem Ei
(24,00 €)

Wachtelkotelette auf Topinamburschaum
und Trüffeljus
(23,00 €)

Hirschlende auf Preiselbeer-Wirsinggemüse mit
Kürbisgnocchi
und Wacholderjus
(47,00 €)

Maronenmousse mit Zwetschgenkompott
Salzkaramell und Schokoladensponge
(17,00 €)

Menü 110,00 €

LA VILLA Menü II

Croutin de Chavignol mit Pfefferbirne und Feldsalat
(25,00 €)

Gelbes Curry von Herbstgemüsen mit gebackenem Ei
(26,00 €)

Confierte Petersilienwurzel mit Dinkelrisotto
und Pumpernickel
(33,00 €)

Duett von Tonkabohne und Birne
(18,00 €)

Menü 102,00 € (vegetarisch)

Preise für 2023 inkl. gültiger MwSt. / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,00 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen - Winter 2023

Wählbar von Dezember bis Januar:

LA VILLA Menü I

Gegrillte, halbe Languste auf Gemüse Couscous
mit geschmorter Paprika und Minzjoghurt
(30,00 €)

Kürbisrisotto mit sautierten Kräuterseitlingen
und gebackenem Knoblauch
(22,00 €)

Zarte Entenbrust auf Kohlsprossen
mit schwarzen Walnüssen und kleinen
Kartoffelknödeln
(42,00 €)

Mousse au chocolat mit Peca-Nuss-Crumble
Sanddorn-Orangen-Sorbet
und lauwarmer Schokoladensauce
(18,00 €)

Menü 112,00 €

LA VILLA Menü II

Schafskäse mit Purplecurry und Gemüse Couscous
geschmorter Paprika und Minzjoghurt
(21,00 €)

Trüffelrisotto mit jungem Spinatsalat
und weißem Trüffelschaum
(30,00 €)

Fregola Sarda mit Oliven und Kapern
getrockneten Tomaten und Artischocken
(34,00 €)

Mohntörtchen mit Moosbeeren
Sorbet und Kürbiskernhippe
(17,00 €)

Menü 102,00 € (vegetarisch)

Preise für 2023 inkl. gültiger MwSt. / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,00 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Liebe Gäste,

Ihr Wohl liegt uns besonders am Herzen und hat allerhöchsten Stellenwert! Wir verarbeiten in unserer Küche frische, exzellente Produkte erster Güte aus möglichst regionalem und biologischem Anbau zu authentischen und klassischen kulinarischen Köstlichkeiten.

Unsere Pflicht zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung nehmen wir daher täglich und verantwortungsvoll aufs Neue wahr.

Die bekannten Allergene sind: Fisch, Krebstiere, Weichtiere, glutenhaltiges Getreide, Lupinen, Hülsenfrüchte, Milch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf und Sesamsamen sowie Schwefeldioxid und Sulfit.

Die bekannten Zusatzstoffe sind: Konservierungs-, Antioxidations- und Süßungsmittel sowie geschwefelte, geschwärzte und gewachste Lebensmittel.

Geschmacksverstärker und Farbstoffe sind in unseren Zubereitungen nicht enthalten!

Die aufgeführten Allergene und Zusatzstoffe können in unseren Speisen enthalten sein. Unser Küchenchef Christoph Gessner und sein Team beraten Sie dazu gerne – sprechen Sie uns an!

Mit herzlichen Grüßen

Christoph Gessner
Küchenchef

Margarete Schultes
Direktion

Preise für 2023 inkl. gültiger MwSt. / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,00 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.