



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  
(28,00 €)

Suppentrilogie  
(16,00 €)

Kalbsfiletmedaillon mit cremigen Waldpilzen  
Petersiliengnocci und buntem Gemüsebündchen  
(51,00 €)

Gâteau au Chocolat „LA VILLA“  
mit Erdbeersalat und Sorbet  
(20,00 €)

Menü 115,00 €

### LA VILLA Menü II

Röllchen vom gebeiztem Lachs mit Zitronenverbene  
Safran, Pumpernickel und Erbsenkresse  
(28,00 €)

Weißes Schaumsüppchen von der Marzano-Tomate  
mit Tempuragarnele und Basilikum  
(16,00 €)

Duett vom Weiderind auf Cremespinat mit  
Sommertrüffel, Kartoffelroulade und Schalottenjus  
(52,00 €)

Dessert von Tonkabohne  
und Mango  
(20,00 €)

Menü 116,00 €



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

## Menüempfehlungen – Frühling 2024

Wählbar von Februar bis Mai:

### LA VILLA Menü

Marinierte Spargelspitzen mit Misocreme  
und gebratener Jakobsmuschel  
(36,00 €)

Schaumsüppchen von Frühlingskräutern  
mit gebackenem Bio-Ei  
(15,00 €)

Kalbsfilet im Kräuter-Senfmantel  
auf Erbsencreme mit Mohnschupfnudeln  
bunten Karotten und Thymianjus  
(51,00 €)

Erdbeertarte mit Basilikum-Lemoncurd  
Erbeersalat und Basilikumsorbet  
(21,00 €)

Menü 123,00 €

### LA VILLA Menü vegetarisch

Marinierte Spargelspitzen mit Misocreme  
und gebratenen Kräuterseitlingen  
(28,00 €)

Schaumsüppchen von Frühlingskräutern  
mit gebackenem Bio-Ei  
(15,00 €)

Geschmorter Blumenkohl  
auf Erbsencreme mit Mohnschupfnudeln  
bunten Karotten und vegetarischer Thymianjus  
(42,00 €)

Erdbeertarte mit Basilikum-Lemoncurd  
Erbeersalat und Basilikumsorbet  
(21,00 €)

Menü 106,00 €



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

## Menüempfehlungen - Sommer 2024

Wählbar von Juni bis September:

### LA VILLA Menü

Riesengarnelen im Knuspermantel  
auf asiatischem Gemüsesalat und Wasabicreme  
(32,00 €)

Confierter Seesaibling  
mit gebratenen Pfifferlingen  
Blattspinat und Safranpapier  
(27,00 €)

Rinderfiletmedaillon mit grünen Spargelspitzen  
Sellerie-Kartoffelgratin und Trüffeljus  
(54,00 €)

Passionsfruchtmousse  
mit Sauerrahmeis und frischen Beeren  
(20,00 €)

Menü 133,00 €

### LA VILLA Menü vegetarisch

Avocadotörtchen  
mit Blutorange und Olivenerde  
(26,00 €)

Crottin de Chavignol  
mit gebratenen Pfifferlingen  
Blattspinat und Safranpapier  
(25,00 €)

Auberginenmedaillon mit grünen Spargelspitzen  
Sellerie-Kartoffelgratin und Trüffeljus  
(43,00 €)

Passionsfruchtmousse  
mit Sauerrahmeis und frischen Beeren  
(20,00 €)

Menü 114,00 €



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

## Menüempfehlungen - Herbst 2024

Wählbar von Oktober bis November:

### LA VILLA Menü

Mariniertes Herbstgemüse  
auf Kichererbsencreme  
mit Trüffel und Granatapfel  
(32,00 €)

Wiener Backhendl auf warmem Kartoffelsalat  
mit Feldsalat und Preiselbeeren  
(25,00 €)

Lammrücken unter der Parmesankruste  
auf Schnippelbohnen mit Olivengnocchi  
und Tomatenjus  
(57,00 €)

Birnen-Pecanuss-Törtchen  
mit Birnensorbet und Pecanuss-Crunch  
(15,00 €)

Menü 129,00 €

### LA VILLA Menü vegetarisch

Mariniertes Herbstgemüse  
auf Kichererbsencreme  
mit Trüffel und Granatapfel  
(32,00 €)

Gebackene Schwarzwurzel auf warmem Kartoffelsalat  
mit Feldsalat und Preiselbeeren  
(23,00 €)

Artischockenherzen unter der Parmesankruste  
auf Schnippelbohnen mit Olivengnocchi  
und Tomatenjus  
(39,00 €)

Birnen-Pecanuss-Törtchen  
mit Birnensorbet und Pecanuss-Crunch  
(15,00 €)

Menü 109,00 €

Preise für 2024 inkl. gültiger MwSt. (Stand 01/2024) / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,50 €  
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

## Menüempfehlungen - Winter 2024

Wählbar von Dezember bis Januar:

### LA VILLA Menü

Variation von Lachs  
und bunter Bete mit Meerrettich  
(33,00 €)

Getrüffelte Kürbissuppe  
unter der Blätterteighaube  
(20,00 €)

Medaillon vom Hirschkalb im Pinienkernmantel  
auf Rosenkohlblättern und Kartoffelbaumkuchen  
dazu Cranberriesjus  
(57,00 €)

Mousse au Chocolat auf Mandelbett  
Orangensorbet und eigenem Salat  
(18,00 €)

Menü 128,00 €

### LA VILLA Menü vegetarisch

Variation von Ziegenkäse  
und bunter Bete mit Meerrettich  
(26,00 €)

Getrüffelte Kürbissuppe  
unter der Blätterteighaube  
(20,00 €)

Pastinake im Pinienkernmantel  
auf Rosenkohlblättern und Kartoffelbaumkuchen  
dazu Cranberriesjus  
(39,00 €)

Mousse au Chocolat auf Mandelbett  
Orangensorbet und eigenem Salat  
(18,00 €)

Menü 103,00 €



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