



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.

Vegetarische und vegane Menüs werden von unserem Küchenchef basierend auf Ihrem ausgewählten Menü zusammengestellt. Gäste mit Unverträglichkeiten erhalten ebenfalls eine abgewandelte Version Ihres Menüs.

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 Blutampfer  
(28,00 €)

Schaumsuppe von Gartenkräutern  
mit gebackenem Bio-Ei  
(14,00 €)

Kalbsfiletmedaillon mit cremigen Waldpilzen  
Petersiliengnocci und buntem Gemüsebündchen  
(53,00 €)

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 2025

Wählbar von Februar bis Mai:

### Menü I

Gebratene Jakobsmuschel  
mit Avocado-Rucolasalat und Mango  
(36,00 €)

Curry-Kokossüppchen  
mit gebackenem Gemüse und Sesam-Blätterteig  
(15,00 €)

Kalbsrücken mit Schalotten und Senf gebraten mit  
buntem Spargelragout  
Kartoffelperlen und Thymianjus  
(48,00 €)

Weißes Schokoladen-Tonkabohnenmousse  
mit Rhabarber, Erdbeeren und Tonkabohneneis  
(21,00 €)

Menü 120,00 €

### Menü II

Marinierte Spargelspitzen mit Tomatenvinaigrette  
und gebratenen Riesengarnelen  
(33,00 €)

Pochiertes Bio-Ei auf Blattspinat  
mit Röstkartoffelcreme und krossem Speck  
(15,00 €)

Tranchen vom Entrecôte double  
mit gebratenem Salatherz  
Focaccia und Schnittlauch-Hollandaise  
(48,00 €)

Mango-Nougatmousse mit spanischer Vanille Vanilleeis und  
Mangosalat  
(21,00 €)

Menü 117,00 €

## Menüempfehlungen - Sommer 2025



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Wählbar von Juni bis September:

### Menü I

Confierte Forelle auf Rahmgurke  
mit Röstzwiebelcrumble und Preiselbeere  
(28,00 €)

Ravioli vom geräucherten Frischkäse  
mit Piemonteser Haselnuss und brauner Butter  
(27,00 €)

Rinderfiletmedaillon mit grünen Spargelspitzen  
Limettenrisotto und Korianderöl  
(54,00 €)

Buttermilchmousse mit Beerensalat  
Lemoncurd und eigener Coulies  
(20,00 €)

Menü 129,00 €

### Menü II

Avocadotörtchen  
mit Grapefruit und Olivenerde  
(26,00 €)

Hausgemachte Tagliatelle mit weißem Trüffelschaum und  
frischem Sommertrüffel  
(25,00 €)

Lammrücken mit grünen Bohnen  
Sellerie-Kartoffelgratin und Tomatenjus  
(55,00 €)

Brombeertörtchen  
mit eigenem Ragout und Kokossorbet  
(20,00 €)

Menü 126,00 €

## Menüempfehlungen - Herbst 2025



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Wählbar von Oktober bis November:

### Menü I

Mariniertes Herbstgemüse  
auf Kichererbsencreme  
mit Trüffel und Granatapfel  
(25,00 €)

In Nussbutter gegarter Steinbutt  
mit jungen Karotten und Fregola di Sarda  
(33,00 €)

Lammkarree unter der Honig-Chillikruste  
mit roter Bete, Hirse und Datteljus  
(57,00 €)

Mousse von der sizilianischen Pistazie  
Moosbeerensorbet und Mandelcrunch  
(18,00 €)

Menü 133,00 €

### Menü II

Hausgebeizter Saibling  
mit Anis-Joghurt  
Stangensellerie und schwarzer Nuss  
(34,00 €)

Bayrisches Emmerrisotto mit Pilzen  
Kürbiskernen und Weißweinschaum  
(21,00 €)

Zartes Rinderbackerl mit geräuchertem Apfel Radicchio und  
Kartoffelschaum  
(44,00 €)

Lauwarmes Birnen-Zimtsüppchen  
mit Grießnocken und Zimteis  
(20,00 €)

Menü 119,00 €

## Menüempfehlungen - Winter 2025

Wählbar von Dezember bis Januar:



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

### Menü I

Birnen-Walnuss-Chutney mit Römersalat  
Blauschimmel-Espuma und Sauerrahm  
(23,00 €)

Krosser Zander mit Belugalinse  
gebratener Gurke und cremigem Sellerie  
(29,00 €)

Rehrücken mit Rosenkohlblatt  
Madagaskar-Pfeffer und Essigjus  
dazu Kartoffelbaumkuchen  
(58,00 €)

Gewürz-Cheesecake  
mit Portwein-Kirschen und Schokoladeneis  
(18,00 €)

Menü 128,00 €

### Menü II

Teriyaki vom Thunfisch  
mit bunter Bete und Wasabi  
(34,00 €)

Gebratener Blumenkohl mit Granatapfel  
Paprikaschaum und roter Shiso-Kresse  
(20,00 €)

Zarte Entenbrust mit gebackenem Rotkohl  
Kartoffel-Kürbispüree und Feigenjus  
(48,00 €)

Schokoladen-Ingwer Crème Brûlée  
mit Zitrusfrüchte-Salat  
Blutorangensorbet und Kaffeebaiser  
(18,00 €)

Menü 120,00 €



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

## Menüempfehlungen – Kinder

Bitte wählen Sie einen einheitlichen Hauptgang für alle Kinder:

### **Kindermenü**

Flädlesuppe

(9,00 €)

Pasta mit Tomatensauce

(17,00 €)

*oder*

Kalbsschnitzel mit Country Potatoes

(26,00 €)

Steckerl-Eis

(3,00 €)



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 Sulfid.

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