



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
Petersiliengnocchi
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 gebeizten Lachs mit Zitronenverbene
Safran, Pumpernickel und Erbsenkresse
(28,00 €)

Weißes Schaumsüppchen von der San 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-Kokossuppe
mit gebackenem Gemüse und Sesam-Blätterteig
(15,00 €)

Kalbsrücken mit Schalotten und Senf gebraten
auf 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 Röstkartoffelereme 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 €



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen - Sommer 2025

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 €



LAVILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen - Herbst 2025

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 Mandelerunch
(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 €



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen – Winter 2025

Wählbar von Dezember bis Januar:

Menü I

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

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

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

Gewürz-Cheesecake
mit Portwein-Kirschen und Schokoladencis
(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

Kalbschnitzel 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 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