LAVILLA

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
(29,00 €)

Schaumsuppe von Gartenkräutern
mit gebackenem Bio-Ei
(15,00 €)

Kalbsfiletmedaillon mit cremigen Waldpilzen
Petersiliengnocchi
und buntem Gemüsebündchen
(55,00 €)

Gâteau au Chocolat „LA VILLA"
mit Erdbeersalat und Sorbet
(21,00 €)

Menü 120,00 €

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
(18,00 €)

Duett vom Weiderind auf Spinatcreme
mit Sommertrüffel
Kartoffelroulade und Schalottenjus
(54,00 €)

Dessert von Tonkabohne
und Mango
(21,00 €)

Menü 121,00 €

Preise für 2026 inkl. gültiger MwSt. (Stand 11/2025) / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,50 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

LAVILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen – Frühling 2026

Wählbar von Februar bis Mai:

Menü I

Lachscarpaccio mit einer Limonen-Ingwermarinade und kleinem Ceasarsalat
(36,00 €)

Spargel-Kokossüppchen mit Rhabarber und Jalapeños
(15,00 €)

Gebratenes Rinderfilet mit wildem Brokkoli, Zitronenthymianrisotto und halbgetrocknete Tomaten
(52,00 €)

Variation von der Himbeere
(21,00 €)

Menü 124,00 €

Menü II

Marinierte Spargelspitzen mit Sellerievinaigrette und gebratenen Riesengarnelen
(35,00 €)

Tomaten-Mangosüppchen mit Kokosbällchen, Süßkartoffel und Grapefruit
(17,00 €)

Kalbsrücken mit knuspriger Kartoffel, gratinierter Spinat und geschmorter Zwiebel
(49,00 €)

Zitronentarte mit Vanilleeis, Crumble und Baiser
(21,00 €)

Menü 122,00 €

Preise für 2026 inkl. gültiger MwSt. (Stand 11/2025) / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,50 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen - Sommer 2026

Wählbar von Juni bis September:

Menü I

Gebratene Jakobsmuscheln im Misosud mit
Fenchel und Johannisbeeren
(36,00 €)

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

Rinderfiletmedaillon mit Chicorée,
Petersilienwurzel und Kartoffelkrapfen
(52,00 €)

Vanilleparfait mit Beerensalat, Schokoladenerde
und Beerenmark
(20,00 €)

Menü 135,00 €

Menü II

Orientalischer Couscous mit geschmorter
Spitzpaprika und Avocado
(26,00 €)

Gedämpfter Kabeljau mit Frühlingslauch,
Sauce Choron und Zitronenfenchel
(28,00 €)

Duett vom Perlhuhn mit Kartoffel-Erbsenpüree,
gebratenen Pfifferlingen und Mangold
(47,00 €)

Joghurtmousse mit Nüssen, Brombeerragout und
Beerensorbet
(20,00 €)

Menü 121,00 €

Preise für 2026 inkl. gültiger MwSt. (Stand 11/2025) / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,50 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen - Herbst 2026

Wählbar von Oktober bis November:

Menü I

Geschmorte Aubergine im Sesammantel mit Humus, Zwiebellauch und Petersilie
(28,00 €)

Paprikaschaum mit Ziegenkäseravioli, Pfifferlingen und Schnittlauch
(18,00 €)

Barbarie Entenbrust mit Emmerrisotto, Apfel und Rosenkohl
(52,00 €)

Zwetschgenring mit eigenem Sorbet und Schokoladensponge
(22,00 €)

Menü 120,00 €

Menü II

Confierter Saibling mit Linsensalat, Orange und Anis-Joghurt
(34,00 €)

Karotten-Ingwersuppe mit Miso, Granatapfel und Blätterteig
(18,00 €)

Zartes Kalbsbackerl mit Kräuterseitling, Kartoffelschaum und Feige
(48,00 €)

Birnen-Balsamicocake mit eingelegter Birne und Mandelcrunch
(21,00 €)

Menü 121,00 €

Preise für 2026 inkl. gültiger MwSt. (Stand 11/2025) / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,50 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen – Winter 2026

Wählbar von Dezember bis Januar:

Menü I

Geschmorter Spitzkohl mit Frischkäse, rosa Beeren, eingelegtem Kürbis und Schwarzbrot
(25,00 €)

Schaumsuppe vom gerösteten Salatherz mit Walnuss und gebratenem Steinbuttfilet
(33,00 €)

Mit Pilzen gefüllte Maispoularde mit Polenta, zweierlei Karotten und Trüffelschaum
(47,00 €)

Mousse au Chocolat mit Gewürzeis und glasierter Birne
(19,00 €)

Menü 124,00 €

Menü II

Rote Bete Carpaccio mit Quitten Chutney, Ziegenkäse und gebackener Schalotte
(26,00 €)

Cremesuppe vom Sellerie mit Kaffee und grünem Apfel
(18,00 €)

Kalbsfilet mit karamellisiertem Radicchio, Haselnuss und Rotweinrisotto
(55,00 €)

Duett von Passionsfrucht und Zartbitterkuvertüre
(23,00 €)

Menü 122,00 €

Preise für 2026 inkl. gültiger MwSt. (Stand 11/2025) / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,50 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

LAVILLA

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 €)

Preise für 2026 inkl. gültiger MwSt. (Stand 11/2025) / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,50 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

LAVILLA

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 2026 inkl. gültiger MwSt. (Stand 11/2025) / Menüpreise zzgl. Gedeck 6,50 €
Preiserhöhungen behalten wir uns vor.