



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 aller verarbeiteten Produkte haben dabei oberste Priorität.

Aus diesen Zutaten zaubern wir für Sie vielfältige Köstlichkeiten, die anspruchsvolle Gaumen begeistern. Eine beispielhafte Auswahl haben wir als Anregung für Sie zusammengestellt. Gerne gestalten wir Ihr Festmahl auch nach Ihren ganz persönlichen Wünschen.

Lassen Sie sich die folgenden Seiten auf der Zunge zergehen und sprechen Sie mit uns über Ihre Menüideen.

Wir freuen uns schon darauf, Sie und Ihre Gäste mit kulinarischen Meisterwerken zu begeistern.

Mit herzlichen Grüßen

Christoph Gessner
Küchenchef

Margarete Schultes
Direktion



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Das LA VILLA – Menü

Dreierlei vom Seesaibling
mit Apfel- Meerrettich und Rote-Bete-Salatblättern
(25,00 €)

Suppentriologie
(14,00 €)

Kalbsfiletmedaillon mit cremigen Waldpilzen
Petersiliengnocchi und buntem Gemüsebündchen
(44,00 €)

Gâteau au chocolat "LA VILLA"
mit Erdbeersalat und Sorbet
(17,00 €)

Menüpreis 100,00 €



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen – Frühling 2022

Wählbar von Februar bis Mai:

LA VILLA Menü I

Lauwarmes Saiblingsfilet
auf roh mariniertem Spargel und Gemüseconfetti
(27,00 €)

Mildes Bärlauchsüppchen
mit gebackenem Bioei
(17,00 €)

Kalbsentrecôte auf glasierten Zuckerschoten
mit Perlzwiebel und kleinen Thymiankartoffeln
(40,00 €)

Erdbeertartelette mit Basilikumsorbet
Vanilleschaum und Lemon Curd
(16,00 €)

Menü 100,00 €

LA VILLA Menü II

Warmer Ziegenkäse
mit eingelegtem Rhabarber und Friséespitzen
(29,00 €)

Spargeleremesuppe
mit gebackenen grünen Spargelspitzen
(14,00 €)

Raviolo mit mediterranem Gemüse gefüllt
auf marinierten Zucchini und Pecorinospäne
(39,00 €)

Sauerrahmmousse mit Himbeer-Mango-Ragout
Himbeersorbet und Koriander-Crumble
(18,00 €)

Menü 100,00 € (vegetarisch)



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen - Sommer 2022

Wählbar von Juni bis September:

LA VILLA Menü I

Toskanischer Brotsalat mit bunten Tomaten
Basilikumkresse und sautierten Garnelen
(24,00 €)

Offene Ravioli mit Pfifferlingen und Kräuterschaum
(21,00 € / als Hauptgang 37,00 €)

Rinderfiletmedaillon mit gerösteten Artischocken
Nussbutter-Kartoffelschaum und geschmorter Zwiebel
(40,00 €)

Gebratener Pfirsich
auf Zitronen-Thymian-Crumble mit Lavendeleis
(15,00 €)

Menü 100,00 €

LA VILLA Menü II

Mit Burrata gefüllte Strauchtomate
rösches Ciabatta und Olivenölkaviar
(29,00 €)

Curry- Kokossüppchen
mit Gemüsesaté und frischem Koriander
(14,00 €)

Gegrillte Kräuterseitlinge auf gedämpftem Spinat
mit kleinen Ofenkartoffeln und Trüffelschmand
(39,00 €)

Dessert von Topfen-Schwarzbrot und Johannisbeeren
(18,00 €)

Menü 100,00 € (vegetarisch)



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen - Herbst 2022

Wählbar von Oktober bis November:

LA VILLA Menü I

In Olivenöl confierte Forelle
auf buntem Bohnensalat und Lardo
(21,00 €)

Gebratene Riesengarnelen
mit Karotten-Ingwerschaum
Korianderpesto und Kokosnuss
(27,00 € / als Hauptgang 48,00 €)

Hirsehrücken unter der Blaubeer-Nusskruste
mit Kohlsprossen, Schnupfnudeln und Wacholderjus
(43,00 €)

Bayerische Creme mit Rosmarin aromatisiert
gebratene Birnen Matcha-Erde und Birnensorbet
(19,00 €)

Menü 110,00 €

LA VILLA Menü II

Roh marinierte Artischocke und Zucchini
mit halbtrockneten Tomatenfilets
(29,00 €)

Ziegenkäserisotto
mit schwarzen Walnüssen
und gegrillter Birne
(14,00 €)

Mit Bulgur gefüllte Spitzpaprika
auf Auberginenereme und Kräuter-Nussöl
(39,00 €)

Lauwarmes Apfeltörtchen
mit Moosbeerensorbet und Weißwein-Sabayon
(18,00 €)

Menü 100,00 € (vegetarisch)



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen - Winter 2022

Wählbar von Dezember bis Januar:

LA VILLA Menü I

Ceviche von der Goldmakrele
mit Passepierre und Passionsfrucht
(28,00 €)

Linsen-Velouté
mit pochiertem Heilbutt
(19,00 € / als Hauptgang 37,00 €)

Kalbsfilet auf Kartoffel-Liebstöckel-Püree
mit bunten glasierten Karotten
(42,00 €)

Lauwarme Mohn-Grießknödel
auf Apfelbeet mit Schokoladeneis
(15,00 €)

Menü 104,00 €

LA VILLA Menü II

Feldsalat mit Kernöldressing
dazu süß-sauer eingelegter Hokaido und Trüffelspäne
(29,00 €)

Zitronengrasessenz mit Gemüse-Frühlingsrolle
(14,00 €)

Graupen-Bergkäsepflanzerl
auf Rahmlauch und Moosbeerenragout
(39,00 €)

Exotenmousse
mit eingelegten Mini-Bananen dazu Bananenbrot
und Maracujasorbet
(18,00 €)

Menü 100,00 € (vegetarisch)



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

VEGAN

Wir lieben das Einkaufen, Verarbeiten und Kochen mit hochwertigen LEBENSmitteln, sei es pflanzlicher oder tierischer Herkunft. Wir sind uns unserer ethischen Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Deswegen kochen wir auch gerne vegetarisch und VEGAN.

Unser Küchenteam bereitet Ihren Gästen gerne eine vegane Variante zu - angelehnt an Ihr Festmenü.

Für mehr als 10 Gäste empfehlen wir unser **veganes LA VILLA Menü**:

Rote Bete Carpaccio
mit Linsenvinaigrette und Wildkräutersalat
(29,00 €)

Fruchtiges Strauchtomatensüppchen
mit Basilikumcroûtons
(14,00 €)

Curry Couscous auf gebratenen Artischockenherzen
und gedämpftem Blattspinat
(39,00 €)

Geschmorte Mango im Orangen-Ingwersud
mit Mangosorbet
(18,00 €)

Veganes Menü 100,00 €



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