

Unsere Menüvorschläge

Für Gesellschaften ab 10 Personen (Nur als einheitliche Menus erhältlich, nicht einzeln bestellbar)

Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich Willkommen im Gasthaus St.Meinrad. Gerne empfehlen wir uns für Ihre Anlässe verschiedenster Art wie Geburtstage, Hochzeiten, Weisser Sonntag, Firmenanlässe usw.

Nachfolgend finden Sie unsere Vorschläge zu Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts. Daraus können Sie gerne Ihr persönliches Menu zusammenstellen.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie sich für ein Menu entscheiden.

Für vegetarische Gäste haben wir natürlich auch verschiedene Möglichkeiten.

Je nach Jahreszeit können Sie auch aus unserer aktuellen Speisekarte Gerichte auswählen.

Nachservice, weisse Tischwäsche und Kerzen sind im Menüpreis inbegriffen

Für Fragen oder Änderungen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung!

Herzlichen Dank

Ihre Gastgeberfamilie Nadja und Erwin Zettl mit Mitarbeiter

Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir auch gerne Mittwoch & Donnerstag

Fleischdeklaration:

Schwein: CH / Bio-Kalb: Biohof Uhr, Finstersee/ Kalb: CH / Rind: CH / Poulet: CH /Lamm: AUS / Wurstwaren: CH,EU

Aus dem Suppentopf

Knoblauchcrèmesuppe mit Schwarzbrotwürfel	SFr. 8.50
Bananen-Curryschaumsuppe	SFr. 8.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumrahmhaube	SFr. 9.00
Spargelschaumsuppe mit Schnittlauchöl (<i>saisonal</i>)	SFr. 10.00
Kürbisschaumsuppe mit steirischem Gold (<i>saisonal</i>)	SFr. 10.00
Zürichsee-Fischcrèmesuppe	SFr. 8.50
Rindsbouillon mit Einlage (Flädli, Griessnockel, Leberknödel)	SFr. 8.00
Rüebli-Ingwerschaumsuppe	SFr. 8.50
Blumenkohlsuppe mit Blauschimmel-Käse	SFr. 10.00
Krustentier-Cappuccino	SFr. 12.50

Vorspeisen

Grüne Blattsalatvariation	SFr. 8.00
Gemischter Haussalat mit Sprossen	SFr. 9.80
Tomaten-Mozzarellasalat nach „steirischer Art“	SFr. 13.80
Erfrischender Spargel-Orangensalat mit Landrauchschinken (<i>saisonal</i>)	SFr. 14.80
Herbstsalat mit Pilzen, Tomaten, Sonnenblumenkernen und Granatapfel	SFr. 13.80
Schafskäse mit Honig gratiniert und Salatbouquet	SFr. 13.80
Rindscarpaccio mit Ruccola & Parmesanspäne	SFr. 17.00
Vitello tonnato	SFr. 16.80
Tartar von Lachs & Mango serviert mit Toastbrot	SFr. 15.80

Hauptgerichte

Schweinsfilet-Speck-Spiess an einer Frühlings-Lauchrahmsauce mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 34.00
Schweinssteak auf Morchelrahmsauce mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 28.00
Rindsroulade mit Speck & Wurzelgemüse gefüllt mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 29.00
Gemischter Schmorbraten vom Rind & Kalb an Rotweinsauce mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 34.00
Mischrätzerli frisch aus dem Ofen mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 27.00
Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 48.00
Deftiger Sauerbraten vom Rind nach „alter Tradition“ mit Kartoffelknödel und feinem gegrillten Wurzelgemüse	SFr. 32.00
Gegrillte Pouletbrust an caramelisierten Limetten-Jus mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 28.00
Rosa gebratenes Lammentrecôte mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 36.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 32.00
Kalbsschnitzel an Champignonsrahmsauce mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 37.00
Kalbs- Saltimbocca mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 38.00
Am Stück gebratener Kalbsrücken mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 42.00
Kalbsrahmgulasch mit feinem Wurzelgemüse mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert	SFr. 32.00

Aus dem Wasser

Gebratene Zanderfilet's mit einer Speck-Lauch-Butter mit einer Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüse serviert	SFr. 30.00
Spanische Paella mit Miesmuschel, Langustine, Garnelen & Gemüse serviert	SFr. 36.00

Beilagen

Spätzle, Kartoffelknödel, Polenta, Kartoffelgratin, Risotto, Kartoffelkroketten, Butterreis
Teigwaren, Petersilienkartoffeln, Pommes Frites, Schupfnudeln, Kartoffelstock

Vegetarisch

Gemüsebolognese auf frischen grünen Bandnudeln	SFr. 25.00
Sämiges Tomaten-Risotto mit geräuchertem Mozzarella <i>(glutenfrei)</i>	SFr. 24.00
Kürbis-Peperoni Ragout mit Kichererbsen <i>(glutenfrei, laktosefrei & vegan)</i>	SFr. 26.00
Kartoffel-Kräutersouffles auf pikantem Spinat-Pilzragout	SFr. 26.00
Saisonaler Gemüseteller „St.Meinrad“	SFr. 26.00

Süsse Dessertträume...

Caramelköppli mit Rahm und Früchten garniert	SFr. 7.50
Panna Cotta garniert mit Fruchtsauce	SFr. 9.50
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	SFr. 13.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Glacè nach Wahl	SFr. 12.00
Mousse von weisser & brauner Schokolade	SFr. 12.00
Mohnparfait mit Beerensauce	SFr. 12.00
Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen (saisonal)	SFr. 12.00
Apfelchüechli mit Vanilleglacé	SFr. 10.00
Beerengratin mit Glacè nach Wahl	SFr. 12.00
Frischer Fruchtsalat mit Glacè nach Wahl	SFr. 12.00
Klassische Tiramisu oder saisonales Früchte-Tiramisu	SFr. 11.00
Dessertteller „St.Meinrad“ (5 saisonale Dessert's)	SFr. 20.00
Schokoladen-Orangen-Törtchen im Glas serviert	SFr. 12.00