



*SPEISEKARTE*



## *Genuß pur im Plankenhof!*

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige unserer beliebtesten Speisen.

Alle Gerichte werden in liebevoller Handarbeit frisch zubereitet. Eine Besonderheit ist unser selbstgebackenes Brot in vielen Varianten: sei es das Jourgebäck, unser knuspriges Bauernbrot oder luftiges italienisches Ciabatta-Brot - wer einmal davon gekostet hat, will mehr!

Als Vor- und Hauptspeisen servieren wir Ihnen Gusto-Stückerl der Tiroler und italienischen Küche.

Unsere Kuchen und Torten sind ein Höhepunkt am Ende des Menüs: Wir verarbeiten unsere Mirabellen, Zwetschken, Äpfel und Walnüsse zu traditionellen Köstlichkeiten wie Sachertorte mit Mirabellen-Marmelade-Füllung, Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Linzer Schnitte mit Plankenhof-Walnüssen.

Die Empfehlung des Hauses: Unser selbstgebrannter Williams-Schnaps und viele weitere Sorten aus unserem Tiroler Schnapsmuseum!

## *Aber sehen Sie selbst!*



## *Vorspeisen*

Stellen Sie sich selbst Ihr Fest-Menü zusammen!

### *Gedeck*

Festtags-Tischdeckung mit bodenlangen Tischdecken, klassischem Gedeck, selbstgebackenem Brot und hauseigenem Quellwasser pro Person

### *Kalte Vorspeisen*

San Daniele Parmaschinken mit Melone & Feigen

Räucherfisch-Variation von Bachsaibling, Forelle und Wildlachs, Sahne-Kren, getoastetes Weißbrot

Rindfleisch-Sülzchen, Sauce Vinaigrette

Verschiedene Salate der Saison mit geröstetem Speck und Croutons

Gegrilltes & mariniertes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Sellerie, Tomaten, Radicchio, Brüssler Spitzen)

Bunte Blattsalate mit gebratenem Lachs

Vorspeisen-Variation Plankenhof, entweder italienischer Art (Antipasti) oder nach Tiroler Art, mit verschiedenen Brot-Aufstrichen, Rohschinken oder gekochtem Schinken, Geräuchertem, Rotweinzwiebeln, Pikantem, Frischkäse etc.

## *Suppen*

Klare Rindsbouillon mit Frittaten

Kraftbrühe mit Trüffel-Royale oder Milzschnitten

Kraftbrühe mit Gemüse-Julienne

Zwiebelsuppe mit Portwein

Kürbiscremesuppe

Tomatencremesuppe

Minestrone

## *Warme Vorspeisen*

Penne Rigate mit Auberginen, Tomate und Büffelmozzarella

Spinatspatzeln mit Schinkenrahm und Weissburgunder

Käsenocken mit brauner Butter und Parmesan

Blätterteigpastete mit Pilzrahmragout und Vogelersalat

Quiche mit Gemüse und Ricotta





## *Hauptspeisen*

Klassischer Burgunder-Rindsbraten mit Gemüse und Kartoffelbeilagen

Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Reis, Butterspätzle, Gemüse

Schweinsfilet, Pilzrahmsauce, Kräuterspätzle, Paprika mit Gemüse gefüllt

Boeuf Bourguignon, Butterspätzle, Salat der Saison

„Festags-Brat!“ im Tontopf: Schweinsschopfbraten, gebratenes Gemüse, Bratkartoffel, Geselchtes

Gemischt Gegrilltes, Gebratenes: Jungschweine-Ripperl, Schweinsstelze, Truthahnaxn, warmer Kartoffelsalat, Knoblauchbrot, Saucen, Currysauce

Gemischt Gegrilltes, Gebratenes vom Rind, Schwein auf Riesenspieß, Bratkartoffel, Wedges, verschiedene Saucen, gegrilltes Gemüse

Fischfilet in der Papierfolie mit Salbeibutter, Zucchini, Blattspinat und Petersilkartoffeln

## *Desserts*

Profiteroles mit Vanilleeis und Schokosauce

Zwetschken-Tarte

Mascarpone-Creme

Sachertorte „Plankenhof“

Linzertorte „Plankenhof“

Nachspeisenbuffet (ab 30 Pers.)

Mousse au chocolat mit Vanilleeis und Früchten

Griesknödel mit Montepulciano-Rotweinkirschen

Hausgemachte Torten im Ganzen, dekoriert pro Torte

Dessertvariation „Plankenhof“











