



FESTLICHE MENÜS



Genuß pur im Plankenhof!

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige unserer beliebtesten Menüs.

Alle Speisen 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!

Festliche Menüs für besondere Anlässe

Alle Menüs verstehen sich inklusive festlichem Gedeck, selbst-gebackenem Jour-Gebäck & Plankenhof-Quellwasser.

Gerne gehen wir bei der Menü-Gestaltung auf Ihre Wünsche ein!

Menü I.

- Verschiedene Brotaufstriche, gekochter und gepökelter Beinschinken
- Klare Rindsbouillon mit Frittaten
- Riesen-Spieße von Rind und Schwein am Holzteller serviert, Bratkartoffeln, Wedges, diverse Saucen, verschiedenes Grillgemüse
- Dessertvariation „Plankenhof“

Menü II.

- Verschiedene Brotaufstriche, gekochter und gepökelter Beinschinken
- Kraftbrühe mit Gemüsejulienne
- Jungschweinerippen, Haxen und Truthahnschenkel mit Knoblauch-Brot und dreierlei Saucen sowie warmer Kartoffelsalat nach Art des Hauses
- Sachertorte garniert im Ganzen serviert

Menü III.

- Verschiedene Brotaufstriche, gekochter und gepökelter Beinschinken
- Kraftbrühe mit Royale
- „Boeuf Bourguignon“, Eierspätzle, Wirsingsalat
- Variation vom Mousse und Halbgefrorenem



Menü IV.

- Verschiedene Brotaufstriche, gekochter und gepökelter Beinschinken
- Bouillon mit Milzschnitten
- Schweinsbraten, Geselhtes und gebratenes Gemüse im Tontopf
- Torten- und Eis-Variation

Menü V.

- Verschiedene Brotaufstriche, gekochter und gepökelter Beinschinken
- Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen
- Schweinsfilet, Eierspätzle, Paprika mit Gemüse gefüllt, dazu Rahmsauce mit grünem Pfeffer
- Dessertbuffet „Plankenhof“

Alle Menüs verstehen sich inklusive:

- Festlichem Gedeck
- Selbstgebackenem Jour-Gebäck
- Plankenhof-Quellwasser

Separat berechnet werden:

- Digestives
- Kaffee
- Getränke werden nach Aufwand verrechnet
- Musik
- Blumen-Arrangements









