



*Menüvorschläge  
und  
Menü-Bausteine  
für Ihre  
Feierlichkeiten*

*Herbst/Winter  
2017/2018*

---



*Liebe Gäste,*

*Sie heiraten, haben Geburtstag oder möchten etwas Schönes feiern!*

*Ob privater oder geschäftlicher Anlass, genießen Sie es, in unserer Speisenauswahl zu stöbern und stellen Sie Ihr ganz persönliches Menü zusammen.*

*Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie kreativ und professionell zu beraten.*

*Um Ihnen den Einstieg zu erleichtern, haben wir Ihnen drei verschiedene Menüs als Beispiel zusammengestellt.*

*Vegetarische Gerichte haben wir für Sie mit einem 😊 gekennzeichnet. Leckere Alternativen für unsere Liebhaber der veganen Küche sind nach Absprache selbstverständlich möglich.*

*Saisonale Gerichte (Spargel-, Pfifferlings-, Erdbeer-, Kürbiszeit...) können wir gerne in Ihrem Menüwunsch berücksichtigen.*

*Seien Sie kreativ und lassen Sie Ihren eigenen Gaumen mitspielen!*

*Familie Riemensperger  
und das Team der Bibermühle*



## ***Unser Bibermühlen 3-Gang-Menü***

***Vorspeisenteller „Bibermühle“***  
*Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce*  
*Gemüse-Frischkäse-Roulade*  
*Geräucherter Wildschinken*  
*und Salatbouquet an Hausdressing*

\*\*\*

***Filetteller „Bibermühle“***  
*Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb*  
*mit dreierlei Saucen*  
*dazu Marktgemüse und Kroketten*

\*\*\*

***Dessertteller „Bibermühle“***  
*Saisonale Überraschungen aus*  
*Eis, Mousse, Parfait und Fruchtragout*

*Menüpreis pro Person*                      €     47,50

*Preis inkl. gesetzlicher MwSt.*



## *Menübeispiel „Vegetarisch“ 😊*

*Ziegenkäse im Sesammantel gebraten  
an Rote-Beete-Apfelsalat*

\*\*\*

*Cremige Maronensuppe  
mit Preiselbeeren*

\*\*\*

*In Tomatenbutter geschwenkte Gnocchi  
an Zucchini-Feta-Röllchen  
mit Basilikum-Pesto*

\*\*\*

*Blaubeer-Stracciatella-Parfait  
auf Zwetschgenkompott*

*Menüpreis pro Person            €    46,80*

*Preis inkl. gesetzlicher MwSt.*



## *Menübeispiel „5-Gang-Menü“*

*Feldsalat an Kartoffeldressing  
mit gerösteten Speckwürfeln und Brotcroustons*

\*\*\*

*Hühnerbouillon mit Gemüsewürfeln und feinen Nudeln*

\*\*\*

*Zanderfilet  
auf Rote-Beete-Risotto an Riesling-Schaum*

\*\*\*

*Rinderfilet am Stück – rosa gebraten –  
an „Café de Paris“-Sauce  
auf einem Ragout von Basilikumtomaten  
mit Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*

*Warme Apfelküchle mit einer Kugel Bratapfel-Vanilleeis  
an geschlagener Sahne und Himbeersauce*

*Menüpreis pro Person                    €        68,20*

*Preis inkl. gesetzlicher MwSt.*



## Suppen

*Kartoffel-Lauchsuppe mit Zwiebelcroutons* 😊

€ 6,00

*Hühnerbouillon mit Gemüsewürfeln und feinen Nudeln*

€ 6,20

*Waldpilzcremesuppe mit Speckchips*

€ 6,50

*Cremige Maronensuppe mit Preiselbeeren* 😊

€ 6,80

## Vorspeisen

*Feldsalat an Kartoffeldressing  
mit gerösteten Speckwürfeln und Brotroutons*

€ 9,50

*Winterlicher Blattsalat in Waldfrucht vinaigrette  
mit einer Speck-Lauch-Quiche*

€ 11,50

*Ziegenkäse im Sesammantel gebraten  
an Rote-Beete-Apfelsalat* 😊

€ 12,00

*Vorspeisenteller „Bibernmühle“  
Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce  
Gemüse-Frischkäse-Roulade  
Geräucherter Wildschinken  
und Salatbouquet an Hausdressing*

€ 13,50

*Zanderfilet  
auf Rote-Beete-Risotto an Riesling Schaum*

€ 14,50

*Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*



## Hauptgänge

*In Tomatenbutter geschwenkte Gnocchi  
an Zucchini-Feta-Röllchen mit Basilikum-Pesto* 😊

€ 19,00

*Filetteller „Bibermühle“  
Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb  
mit dreierlei Saucen  
dazu Marktgemüse und Kroketten*

€ 22,80

*Rosa gebratene Rehkeule  
an Hagebuttensauce auf Rahmwirsing  
mit Kartoffelplätzchen*

€ 25,50

*Gebratenes Rotbarbenfilet an Safransauce  
auf Couscous mit Tomatengemüse*

€ 26,50

*Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*



## Hauptgänge

*Lammrücken unter einer Spekulatiuskruste  
an Balsamicosauce  
auf Mango-Ratatouille mit Kartoffelgratin*

€ 28,00

*Rinderfilet am Stück – rosa gebraten –  
an „Café de Paris“-Sauce  
auf einem Ragout von Basilikumtomaten  
mit Rosmarinkartoffeln*

€ 29,00

*Rosa gebratener Kalbsrücken  
unter einer Kartoffel-Steinpilzkruste  
an Balsamicoglaze  
mit Speckbohnen und Kürbisspätzle*

€ 31,50

*Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*





## Dessert

*Blaubeer-Stracciatella-Parfait  
auf Zwetschgenkompott*

€ 9,00



*Warme Apfelküchle mit einer Kugel Bratapfel-Vanilleeis  
an geschlagener Sahne und Himbeersauce*

€ 9,00



*Duett von Zimtmousse und Schokotarte mit frischen Früchten*

€ 9,50



*Vanillekipferl-Parfait auf Blaubeerragout  
und eine Kugel Eis von der dunklen Schokolade mit Meersalz*

€ 9,50



*Dessertteller „Bibernmühle“  
Saisonale Überraschungen aus  
Eis, Mousse, Parfait und Fruchtragout*

€ 11,20



*Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*



## ***Informationen:***

---

*Gerne bereiten wir diese Menüs ab einer  
Gästezahl von **10 Personen** für Sie zu.*

*Um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen,  
ist ein **einheitliches Menü unabdingbar.***

*Vegetarische Gerichte haben wir für Sie mit einem 😊 gekennzeichnet.  
Leckere Alternativen für unsere Liebhaber der veganen Küche  
sind nach Absprache selbstverständlich möglich.*

*Saisonale Gerichte (Spargel-, Pfifferlings-, Erdbeer-, Kürbiszeit...)  
können wir gerne in Ihrem Menüwunsch berücksichtigen.*

*Um disponieren zu können, benötigen wir bitte  
spätestens **8 Tage** vor der Veranstaltung  
die genaue Gästeanzahl.*

***2 Tage** vor der Veranstaltung ist es möglich, die Anzahl  
in Abstimmung mit uns noch geringfügig abzuändern  
- maximal 10 %.*

*Die uns gemeldete Anzahl dient  
als Abrechnungsgrundlage.*

***Gültig ab Mitte November 2017  
bis Ende Februar 2018***