

Eine Auswahl an Vorschlägen für euer Hochzeitsmenü:

Wir erfüllen
 euch auch
 individuelle
 Wünsche



3-Gang-Hochzeitsmenü

Stellt einfach euer eigenes, individuelles Menü zusammen.
Der Preis wird je nach gewählten Speisen kalkuliert. Dabei gehen wir
natürlich auch gerne auf spezielle Wünsche oder Änderungen ein.

3-Gang-Menü pro Person
ab € 39,00

Vorspeisen

**Ziegenkäse im
Speckmantel**
mit Blattsalaten und
Granatapfelkernen

**Bouillon vom
Tafelspitz**
mit Grießnockerl und
Wurzelgemüse

Tomatentatar
mit Avocado und
Büffelmozzarella

**Geräuchertes
Forellenfilet**
mit Sahnekren und Crostini

Lachstatar
mit Mango und ge-
röstetem Bauernbrot

Hauptspeisen

Rinderfilet
mit Kartoffelgratin,
Grillgemüse und
Trüffelbutter

Saibling
mit Zitronenrisotto
und Schmortomaten

Zwiebelrostbraten
mit Knödel und
Schmorgemüse

**Saisonales Risotto
(vegetarisch)**
mit Grillgemüse

**Kräuterroulade
(vegan)**
mit Sojajoghurt und
Wildkräutersalat

Desserts

Palatschinken
mit Eis und Waldbeeren

Apfelkuchen
mit Vanilleeis und Sahne

**Kokos-Mango-Parfait
(vegan)**
mit Obst der Saison

Beerentiramisu
mit Fruchtspiegel

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und
Zwetschkenröster



Vorspeisen vegetarisch

Tomatentatar
mit Avocado und
Büffelmozzarella

**Hausgemachte
Arancini**
mit Tomaten-Avocado-Dip

**Hausgemachtes
Tomatensüppchen**
mit Croûtons

**Asiatische
Gemüsesuppe**
mit Pak Choi

Parmesancremesuppe
mit Sahnehäubchen
und Croûtons

Hauptspeisen vegetarisch

Saisonales Risotto
mit Grillgemüse

Kräuterroulade
mit Sojajoghurt und
Wildkräutersalat

Falafel Bowl (vegan)
mit Sushireis, Falafel,
Karotten, Rotkraut, Gurken,
Avocado, Sojabohnen, Spinat,
Granatapfel, Cashewnüsse,
vegane Creamy Mayo

**Hausgemachte
Spinatknödel**
auf pikantem Tomatenragout

Steinpilzravioli
mit brauner Butter

Desserts

Palatschinken
mit Eis und Waldbeeren

Apfelkuchen
mit Vanilleeis und Sahne

**Kokos-Mango-
Parfait (vegan)**
mit Obst der Saison

Beerentiramisu
mit Fruchtspiegel

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und
Zwetschkenröster



**Wir setzen auf Qualität und verwenden nur
die besten Produkte aus unserer Region.
Ganz nach eurem Geschmack. Ganz im
Scheppal-Stil.**



Telefon: +43 6467 20331
E-mail: info@scheppalalm.at

www.scheppalalm.at