

# NIKOLO- UND WEIHNACHTSFEIERN 2022

UNSERE SPEZIELLEN LEISTUNGEN FÜR SIE:

- VERANSTALTUNGSRÄUME FÜR 10 BIS MAX. 100 PERSONEN
- FESTLICH ARRANGIERTE TISCHE MIT BLUMENSCHMUCK UND KERZEN
- MARONIS MIT GLÜHWEIN ODER PUNSCH DIREKT VOR UNSEREM HOTEL ZU EURO 5,- PRO PERSON
- KOMPETNTE BERATUNG UND MITHILFE BEI DER ORGANISATION IHRER FEIER
- EIN ENGAGIERTES GASTGEBER-TEAM MIT EINEM FREUNDLICHEN SERVICE
- EIN PREIS-LEISTUNGSVERHÄLTNIS WELCHES SIE ÜBERRASCHEN WIRD
- EIN ATTRAKTIVES WEINANGEBOT
- BEI ALLEN MENÜS IST ZU EINEM AUFPREIS VON EURO 6,- PRO PERSON EIN KÄSE BZW. DESSERTBUFFET MÖGLICH

IHRE ANSPRECHPERSONEN:

MARTIN HAIM	BETRIEBSLEITER
FLORIAN HAIM	GASTRONOMIELEITUNG
MANUEL STADELMANN	RESTAURANTLEITUNG

KORNMARKTSTRAÙE 16  
6900 BREGENZ  
TEL.: 0043 5574 42356  
E-MAIL: [OFFICE@HOTEL-MESSMER.AT](mailto:OFFICE@HOTEL-MESSMER.AT)  
HOMEPAGE: [WWW.HOTEL-MESSMER.AT](http://WWW.HOTEL-MESSMER.AT)

INKLUSIVPREISE  
STAND 01. SEPTEMBER 2022  
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



# SPEISEVORSCHLÄGE

## VORSPEISEN

BLATTSALAT MIT GEBRATENEM SPECK  
UND WALNUSSBROTCHIPS

EUR 10,80

LACHSTATAR AUF DILLSAUCE  
MIT SESAMSTANGEN

EUR 10,80

VORSPEISENVARIATION „MESSMER“

EUR 10,80

ZUCCHINIFRITATTA MIT SCHNITTLAUCHDIP (VEGI)

EUR 9,80

KARAMELLISIERTES ZIEGENFRISCHKÄSLE MIT PFLÜCKSALAT  
UND PREISELBEER DRESSING (VEGI)

EUR 9,80



## SUPPEN

RINDSSUPPE MIT GRIEBNOCKERL

EUR 4,80

STEINPILZCREMESUPPE MIT BROT CROUTONS (VEGI)

EUR 4,80

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWERSCHAUM (VEGI)

EUR 4,80

TOPINAMBUR CREMESUPPE (VEGI)

EUR 4,80

APFEL-SELLERIE-CREMESUPPE (VEGI)

EUR 4,80



## HAUPTSPEISEN

GEBRATENE MAISHUHNBRUST AN KRÄUTERRAHMSAUCE  
MIT KARTOFFEL-ZWIEBELROULADE UND WINTERLICHEM GEMÜSE

EUR 19,50

LACHSSTEAK AN SCHALOTTENRAHMSAUCE  
ZITRONENNUDELN UND SAFRANBLATTSPINAT

EUR 22,40

KALBSRÜCKENSTEAK MIT KRÄUTERKRUSTE AN NATURJUS DAZU PARMESANPOLENTA  
UND GEMÜSEBOUQUET

EUR 24,80

ENTRECÔTE MIT KRÄUTERBUTTER  
KARTOFFEL-STEINPILZGRATIN UND GRÜNE BOHNEN

EUR 24,80

KALBSFILET MIT TAGLIATELLEN UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE

EUR 27,50

DUETT VOM KALB UND RIND  
PORTWEINJUS MIT POMMES DUCHESSE UND GLASIERTEN KAROTTEN

EUR 27,50

VEGANES THAI CURRY MIT BASMATIREIS (VEGAN)

EUR 14,90

PORTO BELLO STEAK MIT ROTE BEETE PÜREE UND BROKKOLI (VEGAN)

EUR 15,80

SPINATKNÖDEL MIT PILZRAHMSAUCE (VEGI)

EUR 15,80



## NACHSPEISEN

BRATAPFEL MIT VANILLESAUCE

EUR 8,60

ZWETSCHKEN CREME BRÛLÉE

EUR 8,60

KÛRBISSCHMARREN MIT MARONI EIS

EUR 9,20

VEGANES SCHOKOMOUSSE

EUR 8,60

FLÜSSIGER GEWÜRZSCHOKOLADENKUCHEN MIT  
SAUERKIRSCHEN UND VANILLEEIS

EUR 8,20

GERNE KÖNNEN SIE BEI DER MENÜZUSAMMENSTELLUNG FREI AUS DEM SPEISENANGEBOT  
VARIIEREN. DAS MENÜ IN BUFFETFORM SOWIE EIN DESSERT ODER KÄSEBUFFET IST ZUM  
AUFPREIS VON 6,00 EURO PRO PERSON MÖGLICH.

INKLUSIVPREISE  
STAND 01. SEPTEMBER 2022  
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

