



ESSEN | TRINKEN | FEIERN

Wintersaison 2017|18





Herzlich Willkommen in der Streifalm!

Vielen Dank für Ihre Anfrage. Es würde uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen heißen zu dürfen.

Gerne können wir Ihnen die perfekten Rahmenbedingungen für Ihre/n

- Geburtstagsfeier
- Firmenfeier
- Hüttenabend
- Hochzeitsfeier
- Après Ski

anbieten.

Wir übermitteln Ihnen hiermit unsere Menüvorschläge, welche selbstverständlich nach Ihren Wünschen geändert werden können.

Gerne sind wir Ihnen behilflich bei der Organisation von:

- Blumenschmuck | Dekoration
- Live-Musik
- DJ
- Technik
- Security
- usw.



Aperitif – Empfehlung

Ob Bier, Glühwein, Schnaps oder ein Glas Champagner – so beginnt ein gemütlicher Abend in der Streifalm.

Glühwein		€ 5,50
Prosecco	0,1 l	€ 4,90
Prosecco rosé	0,1 l	€ 4,90
Stiegl Bier	0,3 l	€ 4,10
Hefe (Luitpold)	0,3 l	€ 4,70
Williams mit Birne		€ 4,10
Perrier-Jouët Grand Brut	0,7 l	€ 95,00
Moët & Chandon	0,7 l	€ 115,00
Ruinart Rosé	0,7 l	€ 135,00

Für Ihre individuelle Weinbegleitung senden wir Ihnen gerne unsere komplette Weinkarte zur Ansicht zu.



*Gerne können Sie Ihren Aperitif auf unserer
Terrasse bei offenem Feuer genießen.*

Kleines und Feines zum Aperitif ab 25

Personen:

(Preise pro Person)

Streifalm Welcome (20 Minuten):

- Brodakrapfen
- Dörrpflaumen im Speckmantel
- Topinamburschaumsuppe

Dazu servieren wir Ihnen Glühwein, Bier und Prosecco € 15,50

Topinamburschaumsuppe | geräucherte Entenbrust € 3,90

Beef Tatar € 5,50

Brodakrapfen € 2,90

Dörrpflaumen im Speckmantel € 2,50
(2 Stück pro Person)

Roh marinierter Saibling | Hüttenkäse | Zitronenmajo € 4,80

Maroni € 3,20

Unsere Menüvorschläge für Sie:



Menü Zielsprung Wintersaison 2017|18

Gedeck

Vogersalat
Ei | Speck | Croutons

Fondue Chinoise (Suppe)
Kalb-, Rind- und Putenfleisch,
verschiedene Saucen | Pommes Frites

Consommé | Sherry

Streifalm Schokokuchen
Vanilleeis

€ 54,90
ohne Salat € 46,40



Menü Hausbergkante Wintersaison 2017|18

Gedeck

Räucherforelle | Rote Rübe | Kren

Topinamburschaumsuppe

Lammrücken
Polentaknödel | Mediterranes Gemüse

Topfenknödel
Moosbeerröster | Vanilleeis

€ 58,50



Menü Einkehrschwung Wintersaison 2017|18

Gedeck

Frittatensuppe

Ofenfrischer Schweinskrustenbraten
Knödel | lauwarmem Krautsalat

Kaiserschmarrn
Zwetschkenröster

€ 31,90



Sieger-Menü Wintersaison 2017|18

Gedeck

Flusskrebs | Sellerie | Rollgerste

Schaumsuppe von der Purple Haze Karotte
Krenravioli

Maishendlbrust
Kürbis | Chorizo

Ochsenbackerl
Kartoffelcreme | Schalotten | schwarzer Trüffel

Mascarpone | Schokolade | Brombeere

€ 72,50

