

Menü 1

Klare Rinderkraftbrühe mit Brättnockerl



Schweinekrustenbraten auf bayrisch Kraut
mit zweierlei Knödeln



Bayrisch Creme
mit Früchten und Fruchtsoße

15,90 €

Menü 2

Kleiner gemischter Salatteller



Schweinerücken am Stück gebraten
an Rotweinsöße mit Majorankartoffeln



Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne

18,90 €

Menü 3

Bunter Salatteller



Klare Rinderkraftbrühe
mit Gemüserauten und Grießnocken



Medaillons vom Schweinefilet
in Morchelrahmsöße
mit Gemüse vom Markt
und Kartoffelrösti



Vanilleeis
mit frischen Erdbeeren (Saison)

24,50 €

Menü 4

Gebeizter Lachs
mit Senf-Dillsoße und Reibekuchen



Spargelcremesuppe



Gebratene Maispouardenbrust
gefüllt mit Spinat und Gorgonzola
mit Portweinjus auf Gemüse-Tagliolini



Rhababermouse mit Erdbeeren in Limone
27,00 €

Menü 5

Melonenschiffchen mit Parmaschinken



Mandel-Curry-Rahmsüppchen



Schweinefilet gefüllt mit Steinpilzen
an Dornfelderglace
auf sautiertem Gemüse und Dauphinkartoffeln



Joghurt-Schmand-Mousse mit Früchten der Saison
35,50 €

Büffetvorschlag

Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wahl
- wird zum Auftakt serviert -



Melone mit rohem Schinken
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße
hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße
Auswahl an Gartensalaten
zwei Dressings



Schweinefilet mit Champignons in Kräuterrahm
Rinderschmorbraten
gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing
Blaukraut, Gemüse vom Markt
Schupfnudeln, Spätzle, Bandnudeln



Bayrisch Creme
Apfelstrudel
Salat von frischen Früchten
Eisauswahl

€ 29,00

Bitte beachten Sie:

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs mit den nun folgenden Menübausteinen beachten Sie bitte, dass es aus organisatorischen Gründen nicht immer möglich ist, mehrere Gänge zur Wahl anzubieten.

Sollten Sie sich für ein Buffet entscheiden bitten wir Sie, sich für maximal 3 Hauptgerichte und maximal 3 Sättigungsbeilagen zu entscheiden, um einen reibungslosen Ablauf des Service zu gewährleisten.

Um auch auf saisonale Gerichte zurückgreifen zu können, empfehlen wir Ihnen, einen persönlichen Termin bei uns im Haus. Hier können dann auch alle anderen Details wie Getränke, Dekoration usw. besprochen werden.

Kalte Menüvorspeisen

kleiner Salatteller	4,20 €
Bunte Blattsalate mit Brotcroûtons und gehobeltem Parmesan	6,50 €
Salatbukett mit lauwarmer, geräucherter Entenbrust	9,90 €
Melone mit Parmaschinken	9,50 €
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Kartoffelrösti	9,50 €
Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsoße und Reibekuchen	10,80 €
Shrimpscocktail mit Champignons und Früchten	8,50 €
Wildpastete mit CumberlandsöÙe auf Apfel-Sellerie-Salat	9,90 €
Nordischer Räucherfischsteller von Lachs, Heilbutt, Makrele und Forelle mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	9,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit Balsamicoessig grüne Bohnen und Tomatenfilets	10,80 €

Warme Menüvorspeisen (auch als Hauptgänge möglich - 3,50 € - 6,00 € Aufschlag)

Waldpilze in KräuterrahmsöÙe und kleinen Semmelknödeln	9,80 €
Grüne Spinattagliolini mit Krabben in DillsoÙe	9,80 €
Rigatoni in Trüffel-SahnesöÙe mit geriebenem Parmesan	8,80 €
Zanderfilet im Strudelteig mit Gemüsestreifen	10,80 €
Medaillons vom Lachs und Zander auf Wildreisrisotto mit SafransöÙe	10,80 €
Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten auf weißen Tagliatelle mit Tomaten, Oliven und Parmesan	10,50 €

Suppen

Cremesuppe der Saison	4,50 €
Klare Hühnerbrühe mit Pistazienklößchen	4,20 €
Klare Kraftbrühe mit Einlage Ihrer Wahl	3,90 €
Leberspätzle/Lebernockel/Griesnockersuppe	3,90 €
Kartoffelsuppe	4,50 €
Zwiebelsuppe	4,50 €
klare Ochenschwanzsuppe mit Käsegebäck	5,50 €
Klare Tomatenkraftbrühe mit Gin verfeinert und Quarkklößchen	4,90 €
Mandel-Curry-Suppe	4,50 €
Steinpilzrahmsüppchen	5,20 €

Vegetarische Hauptgerichte

Brokkoli und Blumenkohl überbacken mit Salzkartoffeln Kartoffel-Spinat-Roulade	9,50 €
auf Weißweinsauce mit Gemüse umlegt	9,50 €
Überbackene Auberginen mit Ratatouille gefüllt	9,50 €
Steinpilzrisotto mit Gemüse umlegt	12,50 €
Spaghetti mit Chili-Knoblauch-Öl und frisch geriebenen Parmesan	8,50 €

Hauptgerichte (je nach Anzahl der Gäste maximal 3 Hauptgänge zur Wahl)

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Morchelrahmsauce mit Gemüse und Kartoffelkroketten	12,50 €
Schweinekrustenbraten auf bayrisch Kraut mit zweierlei Knödel	9,50 €
Surbraten mit Sauerkraut und zweierlei Knödel	10,50 €
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und buntem Gemüse oder Salat	9,90 €
Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit Spinat und Gorgonzola auf Portweinjus mit weißen Tagliatelle	10,90 €
Schweinerückensteak an Rotweinglace auf Kartoffel-Kohlrabi-Ragout	12,50 €
Schweinefilet in Morchelrahmsauce mit einem Gemüsebukett und Kartoffelrösti	15,90 €
Schweinefilet unter der Meerrettichkruste an Balsamicojus auf Lauchzwiebeln und Röstitaler	15,50 €
Gefüllte Kalbsbrust auf Wirsinggemüse mit Kroketten	13,50 €
Lammfilet in der Kräuterkruste auf Rosmaringlace mit Bohnenbündchen, Grilltomate und Kartoffelgratin	17,50 €
Rinderfilet im Speckmantel auf Dornfeldersauce mit kleinen Gemüsen und Sesamschupfnudeln	22,50 €
Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Sc. Béarnaise, grünen Bohnen und Kartoffelplätzchen	17,50 €
Lachsfilet im Blätterteig auf Gemüsestreifen und Safransauce	15,50 €
Gedünstetes Heilbuttfilet aus dem Wurzelsud mit Rieslingsauce und Butterkartöffelchen	16,90 €
Zanderfilet unter der Kräuterkruste auf Wirsinggemüse mit Bandnudeln	15,90 €
Seeteufelmedaillons auf Hummersauce mit Wildreisrisotto	20,50 €

Beilagen

Reis
Risotto
hausgemachte Spätzle
Käsespätzle
weiße Bandnudeln
Spinat-Tagliatelle
Kartoffelkroketten
Kartoffelrösti
Gratinierte Kartoffeln
Salzkartöffelchen
Macaire-Kartoffeln
Dauphinkartoffeln
Kartoffelnocken
Semmelknödel
Semmelknödelterrine
Kartoffelknödel

Dessert

Eisbombe mit Früchten garniert (ab 10 Personen)	5,30 €
Rote Grütze mit flüssiger Sahne und Vanilleeis	5,30 €
Eisauswahl	5,30 €
Bayrisch Creme auf Himbeersoßenspiegel	5,30 €
Creme Caramel	5,30 €
Tiramisu mit Früchten	5,90 €
Heiße Sauerkirschen oder Himbeeren mit Vanilleeis	5,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Apfelsbeignets mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Rumfrüchte mit Walnußeis	5,90 €
Salat von frischen Früchten mit Eis nach Wahl	5,90 €
Salat von frischen Früchten mit Sabayone gratiniert	6,50 €
Waldbeerensülze auf Mascarponecreme	7,50 €
Dunkle Mousse au chocolat mit Früchten garniert	7,50 €
Helle Mousse au chocolat mit Früchten garniert	7,50 €
Crêpe „Suzette“ Crêpe mit Vanilleeis und Orangensoße	7,50 €
Sorbetteller mit frischen Früchten	7,50 €