

Menü 1

Klare Rinderkraftbrühe mit Brättnockerl
◆◆
Schweinekrustenbraten auf bayrisch Kraut
mit zweierlei Knödeln
◆◆
Bayrisch Creme
mit Früchten und Fruchtsoße
20,50 €

Menü 2

Kleiner gemischter Salatteller
◆◆
Schweinerücken am Stück gebraten
an Rotweinsöße mit Majorankartoffeln
◆◆
Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne
23,90 €

Menü 3

Bunter Salatteller
◆◆
Klare Rinderkraftbrühe
mit Gemüserauten und Grießnocken
◆◆
Medaillons vom Schweinefilet
in Morchelrahmsoße
mit Gemüse vom Markt
und Kartoffelrösti
◆◆
Vanilleeis
mit frischen Erdbeeren (Saison)
31,00 €

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
34,50 €

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
39,50 €

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 Fischfilet auf Rahmwirsing
Blaukraut, Gemüse vom Markt
Schupfnudeln, Spätzle, Bandnudeln



Bayrisch Creme
Apfelstrudel
Salat von frischen Früchten
Eisauswahl

€ 33,00

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	4,90 €
Bunte Blattsalate mit Brotcroûtons und gehobeltem Parmesan	7,90 €
Salatbukett mit lauwarmer, geräucherter Entenbrust	12,90 €
Melone mit Parmaschinken	11,90 €
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Kartoffelrösti	13,80 €
Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsoße und Reibekuchen	13,80 €
Shrimpscocktail mit Champignons und Früchten	11,90 €
Wildpastete mit Cumberlandsoße auf Apfel-Sellerie-Salat	12,90 €
Nordischer Räucherfischsteller von Lachs, Heilbutt, Makrele und Forelle mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	13,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit Balsamicoessig grüne Bohnen und Tomatenfilets	13,80 €

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

Waldpilze in Kräuterrahmsoße und kleinen Semmelknödeln	10,80 €
Grüne Spinattagliolini mit Krabben in Dillsoße	11,80 €
Rigatoni in Trüffel-Sahnesoße mit geriebenem Parmesan	12,80 €
Zanderfilet im Strudelteig mit Gemüsestreifen	15,80 €
Medaillons vom Lachs und Zander auf Wildreisrisotto mit Safransoße	14,80 €
Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten auf weißen Tagliatelle mit Tomaten, Oliven und Parmesan	15,50 €

Suppen

Cremesuppe der Saison	5,50 €
Klare Kraftbrühe mit Einlage Ihrer Wahl	5,20 €
Leberspätzle/Lebernockelr/Griesnockelrsuppe	5,20 €
Kartoffelsuppe	5,30 €
Zwiebelsuppe	5,30 €
klare Ochenschwanzsuppe mit Käsegebäck	6,90 €
Klare Tomatenkraftbrühe mit Gin verfeinert und Quarkklößchen	5,90 €
Mandel-Curry-Suppe	5,60 €
Steinpilzrahmsüppchen	5,90 €

Vegetarische Hauptgerichte

Brokkoli und Blumenkohl überbacken mit Salzkartoffeln Kartoffel-Spinat-Roulade	10,50 €
auf Weißweinsauce mit Gemüse umlegt	10,50 €
Überbackene Auberginen mit Ratatouille gefüllt	10,90 €
Steinpilzrisotto mit Gemüse umlegt	14,50 €
Spaghetti mit Chili-Knoblauch-Öl und frisch geriebenen Parmesan	10,50 €

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

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Morchelrahmsauce mit Gemüse und Kartoffelkroketten	14,50 €
Schweinekrustenbraten auf bayrisch Kraut mit zweierlei Knödel	12,90 €
Surbraten mit Sauerkraut und zweierlei Knödel	13,90 €
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und buntem Gemüse oder Salat	12,90 €
Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit Spinat und Gorgonzola auf Portweinjus mit weißen Tagliatelle	13,90 €
Schweinerückensteak an Rotweinglace auf Kartoffel-Kohlrabi-Ragout	14,50 €
Schweinefilet in Morchelrahmsauce mit einem Gemüsebukett und Kartoffelrösti	18,90 €
Schweinefilet unter der Meerrettichkruste an Balsamicojus auf Lauchzwiebeln und Röstitaler	17,50 €
Gefüllte Kalbsbrust auf Wirsinggemüse mit Kroketten	15,50 €
Lammfilet in der Kräuterkruste auf Rosmaringlace mit Bohnenbündchen, Grilltomate und Kartoffelgratin	24,50 €
Rinderfilet im Speckmantel auf Dornfeldersauce mit kleinen Gemüsen und Sesamschupfnudeln	30,50 €
Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Sc. Béarnaise, grünen Bohnen und Kartoffelplätzchen	20,50 €
Lachsfilet im Blätterteig auf Gemüsestreifen und Safransauce	19,50 €
Gedünstetes Heilbuttfilet aus dem Wurzelsud mit Rieslingsauce und Butterkartoffelchen	21,90 €
Zanderfilet unter der Kräuterkruste auf Wirsinggemüse mit Bandnudeln	19,90 €

Seeteufelmedaillons auf Hummersoße mit Wildreisrisotto 26,50 €

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)	7,30 €
Rote Grütze mit flüssiger Sahne und Vanilleeis	7,30 €
Eisauswahl	6,30 €
Bayrisch Creme auf Himbeersoßenspiegel	7,90 €
Creme Caramel	7,90 €
Tiramisu mit Früchten	8,90 €
Heiße Sauerkirschen oder Himbeeren mit Vanilleeis	7,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €
Apfelsbeignets mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €
Rumfrüchte mit Walnußeis	7,90 €
Salat von frischen Früchten mit Eis nach Wahl	7,90 €
Salat von frischen Früchten mit Sabayone gratiniert	9,90 €
Waldbeerensülze auf Mascarponecreme	9,90 €
Dunkle Mousse au chocolat mit Früchten garniert	9,90 €
Helle Mousse au chocolat mit Früchten garniert	9,90 €
Crêpe „Suzette“ Crêpe mit Vanilleeis und Orangensoße	9,90 €
Sorbetteller mit frischen Früchten	9,90 €
Schokobrunnen mit frischen Früchten	10,50 €