

Speisekarte

Canapés

- * Zwetschgen im Speckmantel
- * Tomaten-Mozzarella-Spieß
- * Käserolle auf Baguette
- * Lachsschinken auf Bauernbrot
- * Frischkäse auf Sonnenblumenbrot
- * Kräuterfrischkäse auf Bauernbrot
- * Forellenpastete auf Baguette
- * Parmaschinken auf Melone
- * Bruschetta
- * Lauchhörnchen
- * Obazda auf Bauernbrot
- * Leberpastete
- * Lachshörnchen
- * Geräuchertes auf Baguette
- * geräucherte Entenbrust auf Baguette
- * Schinkenhörnchen

Fingerfood

- * kleine Partysemmeln mit Roastbeef und Kräuter-Feta-Aufstrich
- * kleine Sesamsemmeln mit Paprika-Feta-Aufstrich
- * kleine Fleischpflanzerl mit Senf-Sauerrahmdip
- * kleine Puten-Gemüsespieße mit Süß-Sauersauce
- * Wildspieß mit Preiselbeerdip
- * Hähnchenbrust-Spieß mit Mini-Rosmarinkartoffeln



Aufstriche

- * Wildblüten-Kräuterfrischkäse
- * Gorgonzola-Birne
- * Griebenschmalz
- * Tomatenbutter
- * Röstzwiebelbutter
- * Avocadomus
- * Olivencreme
- * Aprikosen-Rosmarin

leckeres im Glas

- * Antipastisalat
- * bunter Käsesalat
- * Saure Semmelknödel
- * Schichtsalat
- * Tomate-Mozzarella mit Ruccola
- * Tafelspitzsülze
- * kleine Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
- * zarte Hähnchenbrust auf Curry-Reissalat
- * geräucherter Lachs auf Tomatensugo
- * Griechischer Salat mit Feta
- * pikanter Melonensalat
- * Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat
- * Lammpraline auf Graupensalat
- * Rinderfilet auf Papaya-Salsa
- * Brezensalat (geröstete Brezen, Gurken, Tomaten, Käse,...)

Kalte Spezialitäten / Vorspeisen



- * Gefüllter Schweinsbraten an feiner Remouladensauce
- * Geräuchertes Bauernhendl
- * Gefüllte & entbeinte Ente/Gockerl
- * Tölzer Bauernplatte
- * Bürgermeisterstück in Vinaigrette
- * Kleine Fleischpflanzerl mit Dip
- * Vitello tonnato
- * Involtini von Pute oder Kalb
- * Bayerischer Wurstsalat
- * Geräucherte Forellen an Sahnemeerrettich
- * Forellenterrine
- * Spinat- / Lachsrolle
- * scharfe Garnelen an Avocado-creme
- * Feldsalat mit Ei und Speck
- * Saure Semmelknödel
- * gegrillte marinierte Zucchini, Champignons, Paprika und Auberginen
- * Gefüllte Eier
- * marinierter Miesbacher- Käse
- * Rote Balsamico Zwiebel
- * gratinierte Tomaten
- * in Weißwein geschmorter Fenchel
- * Schafskäse im Parma- oder Zucchini-mantel
- * gegrillte marinierte Scampi
- * rote Beete-Carpaccio
- * bunter Tortellini Salat
- * Spaghetti-Thunfischsalat



Suppen

- * Bayerische Festtagsuppe
- * Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Mozzarellknödel
- * Steinpilzessenz mit Wildkräuterpfannkuchen
- * Wildkraftbrühe mit Safran-Griessnockerl
- * herzhaftes Gulaschsuppe
- * Allgäuer Käsesuppe mit Zimtcroustons
- * Klare Oxtailsuppe mit Käsestangerl
- * Karotten-Ingwersuppe (vegan)
- * Getrüffelte Meerrettichcremesuppe mit Croutons
- * Spinatcremesuppe mit Tomatenconcassé
- * Fenchelcappuccino mit Parmesanchips
- * Kürbis-Haselnusssüppchen
- * Saisonelle Cremesuppen (Spargel-, Maroni-, Kürbis-) mit Apfel-Zimtsahne

Hauptspeisen



- * Saftiges Hirschgulasch mit Wildpreiselbeeren
- * Zarter Rehbraten an Wacholderrahm
- * rosa Rehrücken mit Steinpilzkruste
- * Rehschulter in Röstzwiebeln geschmort

- * gefüllte Kalbsbrust an Sherryrahmsauce
- * Kalbsnierenbraten an Thymianjus
- * geschmorte Kalbsbackerl an Thymiansauce
- * zartes Kalbsgeschnetzeltes an Bavaria-Blue-Sauce
- * Kalbssaltimbocca
- * Ossobuco an feiner Weißweinjus
- * panierte Kalbs- oder Schweineschnitzel

- * Schweinskrustenbraten oder Schweinshaxen an Dunkelbiersauce
- * Schweinelendchen an Salbeisauce
- * Schweinefilet im Speckmantel an Salbeisauce
- * Spanferkelbraten an Thymiansauce
- * Spanferkel am Spieß gebraten
- * Huber- Burger (Cheese and Beef-Burger)

- * Rindsrouladen nach Art des Hauses an feiner Rotweinsauce
- gesottener Tafelspitz an Meerrettichsauce
- Pfefferschmorbraten
- * Burgunder- oder Sauerbraten mit Rotweinzwetschgen
- * Zwiebelrostbraten mit Rotwein-Madeirasauce
- * rosa gebratenes Rinderfilet am Stück
- * saftiges Rindersteak an Portweinsauce

- * Lammbraten an Rosmarinsauce
- * gegrillte Lammkronen an Portweinjus
- * Lammmedaillions an Thymiansauce

- * Hähnchen-Eintopf mit Curry und Chilli
- * Gegrillte Gockerlhaxen
- * Hähnchensaltimbocca
- * Puten-Geschnetzeltes mit oder ohne Curry
- * Putenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken
- * rosa gebratene Entenbrust an Orangenjus





- * Zander mit Steinpilzkruste an VVeißweinsauce
- * Zander auf der Haut gebraten in Sauerrahmsauce
- * Rotbarbe mit Tomaten-Kräuterkruste
- * Lachs im Kartoffelmantel an Schnittlauchdip
- * Lachsfilet auf Blattspinat mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln
- * Seeteufel in Rahm-Senf-Sauce
- * Steckerlfische

Veggie:

- * frische Bandnudeln mit verschiedenen/saisonalen Saucen (Trüffel, Kürbisragout, Spargel, Schwammerl, Walnuß-Lauch etc.)
- * SELLERIESCHNITZEL an frischem Dip
- * Hirsenocken an Blattspinat
- * 3erlei Knödel von roter Beete, Kas und Spinat an brauner Butter und gehobeltem Parmesan
- * Schafskäse-Zucchini-Spieß auf Gemüsereis
- * Veggie-Burger mit Gemüseplanzerl
- * Gemüselasagne, Spinat-Ricotta-Lasagne
- * Kartoffel-Lauchstrudel, Gemüsestrudel an frischem Schnittlauchdip
- * Kaspessknödel an brauner Butter

Vegan

- * Gemüsecurry auf Wildreis
- * Falafel von rote Beete und Spinat
- * Zucchini Fritters (Planzerl) mit Joghurtdip
- * Serviettenknödel auf Schwammerlragout
- * Auberginen mit Dattel-Mandel-Couscous und Minze
- * Pasta Arrabiata
- * Spaghetti an Lauch-Kokos-Sauce
- * Wrap mit Avocado Minzcreme
- * Gemüse-Quiche
- * Kräutergnocchi mit Brokkoli-Pilz-Gemüse
- * Gebratene Rosmarin-Polenta mit Mangold-Pilzen
- * Möhrenplanzerl mit Bulgut und Tzatziki
- * Pullet Pilz-Burger mit Ofenkartoffeln
- * Gebratene Nudeln mit Gemüse an asiatischer Sauce
- * Gebackenes Blumenkohl-Curry mit Erbsen
- * Spicy Blumenkohl-Wings mit Joghurtdip
- * Gefüllte Paprika mit Quinoa
- * Cevapcici mit Grillgemüse
- * Kartoffelknödel mit Spinat-Tofu Füllung
- * Chili sin Carne
- * Wirsingrouladen mit Maronenfüllung
- * geschmorter Fenchel auf Hummus
- * Tagliatelle mit Brunnenkresse an Mandelsauce

Beilagen

- * Semmel- und Kartoffelknödel
- * hausgemachte Spatzl
- * grüne- und rote Spatzl (Spinat und rote Beete)
- * Rosmarinkartoffeln
- * Kartoffelgratin
- * Gemischter Reis
- * Verschiedene Risottis
- * Frische Bandnudeln
- * knackiges Gelb Rübengemüse
- * Mandelbrokkoli
- * Blumenkohl
- * Apfelblaukraut
- * Bayerisch Kraut
- * Speck- und Butterbohnen
- * Speckrosenkohl
- * Kürbisgemüse
- * Rahmkohlrabi
- * Ratatouille
- * sautierte Zucchini
- * Rahmwirsing
- * frischer Spargel mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter
- * Lauchgemüse
- * Kartoffelpüree
- * Kartoffelrösti
- * Bunte Gemüsepfanne (saisonal)



Desserts



- * Preisgekrönte Bayrisch Creme mit Himbeermus
- * Schokoladenmousse
- * Apfel- / Topfenstrudel mit Vanillesauce
- * Haselnussmousse mit Waldbeerensauce
- * Waldhonig- Buttermilchcreme
- * Mandelparfait mit Amarettokrokant an Mangokaltschale
- * Cantuccini- Mousse
- * Bunte Obstplatten
- * Zwetschgentiramisu
- * Spekulatius-Kirsch-Tiramisu
- * (Brat-) Apfeltiramisu
- * Cassis- Feigen- Tiramisu
- * Joghurtrisotto mit Aperol Jus
- * Rotweincreme
- * Orangenjoghurtcreme
- * Cappuccinocreme
- * Weichseldessert
- * Lauwarme Schoko Tarte mit Ingwerhimbeeren
- * Erdbeer- Buttermilchcreme
- * Blaubeerblinies an Vanilleespuma
- * Mascarponecreme mit Heidelbeeren
- * Pfirsich-, oder Mangoshot
- Lemontopfen
- * Leichte Yoghurtcreme mit Sauerkirschgrütze oder marinierten Erdbeeren
- * Panna cotta oder Schoko-Panna cotta mit Fruchtspiegel
- * Kaiserschmarrn mit Apfelmus (am besten vor den Gästen zubereitet)
- * frische Waffeln mit 3 erlei Kompott
- * Topfen- Marillenstrudel an Himbeerschäum



Vegane Desserts

- * Quinoa-Auflauf mit Kirschen
- * Blaubeer-Käsekuchen, Schokoladenkuchen, Mohnkuchen, Florentiner
- * Hirse-Auflauf mit Kokos & Vanille-Kirschen, Dattel-Karamell Schnitten
- * Limetten-Himbeermousse mit Crunch
- * Kokos-Panna cotta, Marzipancreme, Salted Caramel-Pudding, Cheesecake Mousse
- * Schokoladen-Avocado Mousse
- * Bunter Obstsalat
- * Verschiedene Sorbets, z.B. Waldbeere, Himbeere, Zwetschge