

Menü 1

Bayerische Festtagssuppe
Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen



Ofenfrischer Schweinebraten
auf Hofbräu Biersauce, dazu bayerischer Krautsalat
und Kartoffelknödel



Topfenstrudel mit Beerengrütze

18,50€

Menü 2

Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern



-Böfflamott-

Rinderbraten vom Charolais Rind aus eigener Haltung
dazu Apfel-Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel



Beerengrütze mit cremigem Eis

24,50€

Menü 3

Bunte Blattsalate „Typ X'undheit“
in Joghurtdressing mit Körnern und Früchten



Pfannkuchensuppe



Gesottener Kalbstafelspitz in der Schnittlauchsuppe
mit frischem Kren, glasierten Karotten und Salzkartoffeln



Vanilleeis mit heißen Himbeeren

32,00 €

Menü 4

Gebratenes, eingelegtes Gemüse mit Schafskäse,
Oliven und Ruccula



Paprikasüppchen mit Trüffelcroutons



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf sahnigem Rieslingspinat mit Kartoffel-Meerrettich Püree



Crème Brûlée mit Beeren

34,50 €

Menü 5

Knackiger Blattsalat in Balsamico-Olivenöl
mit Altkirchner Rinderschinken und Grissini



Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen



Glasierter Kalbsbraten in Natursauce
mit buntem Marktgemüse und Knödelzweierlei



Bayerisch Crème mit Himbeermark

35,00 €

Menü 6

Gebratenes Meerzungenfilet an Blattsalat
mit Limonen-Currysahne



Tomatensüppchen mit Basilikumsahne



Ochsenlende, vom Charolais Rind, am Stück gebraten,
dazu mediterranes Gemüse und Pfannenkartoffeln



Cremige Panna Cotta mit Erdbeerragout

38,00 €

Menü 7

Mild geräuchertes Bachsaiblingsfilet
an Apfel-Selleriesalat mit Meerrettichsauerrahm



Rinderboullion mit Grießnockerl



Filetrolle von Kalb und Rind auf leichter Cognacsauce
mit Marktgemüse und Kartoffel-Mascarponegratin



Hausgemachtes Mousse au chocolate

41,00 €

Menü 8

Gebatene Riesengarnele
auf Bandnudeln mit Tomatenrahm



Getrüffelter Kartoffelcappuccino



Zarte Kalbsslende mit Thymianjus
und ein mit Gemüse gefüllter Mini-Brez'ngugelhupf



Tiramisu von Amarenakirschen mit Mandeleis

42,00 €

Menü 9

Parmaschinken
mit Tomaten Ruccula Salat



Mango Cocossuppe mit Garnelenspieß



Wachtelbrüstchen
auf warmem Perlgraupen Salat



Medaillons vom Seeteufel auf leichtem Safranschaum
mit Karotten und Reis Timbale



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit
eingelegten Früchten

52,00 €

Menü 10

Tomaten – Mozzarella Ternine
auf Rucculasalat mit Balsamico



Trüffelscremesuppe mit Kaviarei



Saiblingsfilet gebraten mit Champagnerschaum
auf Gemüse Risotto



Rinderfilet im Ganzen gebraten
mit mediterranem Gemüse und Kartoffel - Rosmairnpüree



Luftige Topfencreme mit frischen Erdbeeren

56,00 €

„Das Reh“

Eichblattsalat mit Speck in Nussdressing
dazu Trauben und Apfelscheiben



Geschmortes und Gebratenes vom heimischen Reh
auf Preiselbeer-Blaukraut und Butterspätzle



Waldhonigparfait mit lauwarmer Cassisbirne

34,50 €

„Der Hirsch“

Carpaccio von Rote Beete
mit in Meerrettichbutter gebratenem Zanderfilet



Waldpilzsuppe mit Croutons



Hirschlende im Wirsing-Kräuter Mantel auf
edler Rotweinsauce, dazu Breznknödel mit Kürbisschmelze



Mousse von der Williams-Christ Birne
mit Nougatsauce und frischen Erdbeeren

44,00 €

Vegetarische Vorschläge

*Viele Suppen und Salate in den oben genannten Menüs sind vegetarisch
als Hauptgänge können wir Ihnen folgendes anbieten:*

*Knuspriger Gemüsestrudel mit rahmigen Blattspinat
und Maronenschaum*



*Kartoffel - Kürbisplätzchen mit Gemüsestreifen
und Tomatencreme*



*Winterliche Gemüse Lasagne mit Parmesan überbacken
Paprika - Tomatensauce*



*Wald Pilz Risotto mit Kräuterschaum
und Rosenkohlgemüse*



*Wirsing Rouladen
gefüllt mit Reis, Gemüse, Pilzen und leichte Käsesauce*

*Alle Menüs die Sie oben finden sind Vorschläge
sie können die Menüs ganz individuell kombinieren und tauschen
evtl. entstehen dann aber neue Preise*

Buffets(ab 50 Personen)

„Bayerisches Buffet“

Am Tisch eingesetzt:

Kräuterquark, Griebenschmalz, Butter
Brez'n und Brot

Kalt :

Rauchforellenfilet mit Sahnemeerrettich
Diverse Schinkenspezialitäten in pikanter Begleitung
Kalter Braten mit Senf-Kräutersauce
Eingelegter Breznknödel
Verschiedene Salate wie Tomaten-, Gurken-, Paprika- und Blattsalate mit
zweierlei Dressing

Warm :

Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce
Nürnberger Rostbratwurst'l auf Sauerkraut
Wiener Backhend'l mit knuspriger Petersilie
Zanderfilet auf Blattspinat
Saftige Käsespätzle
dazu : kleine Kartoffel- und Semmelknödel,
Pfannenkartoffel und warmer Kartoffelsalat
Münchner Speckkrautsalat

Süß :

Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce
Beerengrütze

Preis pro Person 32,00 €

„Bayerisch-Besonders-Heimisch“

*Am Tisch eingesetzt :
Tomatenfrischkäse, Griebenschmalz, Butter
Brezn und Brotkorb*

*Zum Beginn servieren wir :
Bayerische Kartoffelsuppe mit Schnittlauch*

*Am kalten Buffet :
Rauchfischspezialitäten wie
Saibling, und Forelle mit Apfelmeerrettich
Lachs mit Dill-Senfsauce
Schinken mit Gemüse-Ananassalat
Hausgemachte Rehterrine mit Waldofsalat
Schmankerlsalate in feinen Dressings*

*Warm :
Knusprige bayerische Bauernente
Glasierter Kalbsbraten
Saiblingsfilet auf mediterranem Gemüse
Kartoffelschupfnudeln mit Kraut und Röstzwiebeln
Dazu : Kleine Kartoffelknödel, Brezngugelhupf,
Blaukraut, bunte Gemüseauswahl und Petersilienkartoffeln*

*Süß :
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott,
Bayerische Creme, Riesling-Trauben Tiramisu
Frische Beeren und Früchte*

Preis pro Person 38,00 €

Im Ganzen Milchkalb oder Spanferkel

*Ab 80 Personen können wir für Sie ein ganzes Milchkalb
mit Beilagen Ihrer Wahl zubereiten !*

Preis auf Anfrage

Schokobrunnen

*Ab 50 Personen bieten wir Ihnen unser Dessertbuffet „Schokoflirt“ an.
Ein Schokobrunnen mit Bitter-, Vollmilch- oder weißer Schokolade gefüllt,
dazu frische Beeren und Früchte zum Spießen und Tunken.*

Preis pro Person 8,20 €

*Diese Auswahl zeigt Ihnen natürlich nur einen Auszug
unserer Vielfalt an Speisen.*

*Wir sind auch jederzeit bereit für Sie Sonderwünsche zu einem Menu
werden zu lassen.*

Für ein persönliches Gespräch stehen Wir Ihnen gerne zur Verfügung :

*Gasthof Hotel Baiernrain
Tel. 08027-9193
Fax. 08027-9193
info@gasthaus-bairnrain.de*

*Wir würden uns sehr freuen, Ihre Feier in unserem Hause
zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen !*