

Gasthaus Decker



Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

Luftgetrocknete Schinken Schinkenspezialitäten mit Honigmelone

Crostini Misti

Marinierte Gemüse Anti Pasti

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Kalbshaxen Osso Bucco

Gefülltes Schnitzel Saltimbucca

Lendenschnite Piccata Milanese mit Tomatenconcassé

Gefüllte Hähnchenbrust Fiorentino

Flugentenbrust in Orangensoße

Rosmarinkartoffel, Tagliatelle, Risotto

Gemüselasagne

Bassierter Chioree

Ratatouille

Knackig frische Salatvariation mit versch. Dressings

Brotkorb

Internationale Käsespezialitäten

Kleine Schnitzelchen

Hackhällchen

Pfefferbeisser

Brotkorb

Internationale Käseauswahl

Brotkorb

26,00 €

Gasthaus Decker



Hessen Buffet

Geräucherte Aartalseeforellenfilets mit Apfelmeerrettich

Frischer Hessischer Stangenspargel in Kräutermarinade

Schmandhering nach Hausfrauen Art

Nüsschensalat mit Schmand dressing

Blattsalat mit Kartoffeldressing

*Ganzer Hinterschinken vom Siegbacher Mastschwein
mit Kräuterquarkdip*

Kleine gegrillte Haspelchen

*Gekochte Hochrippe vom Lemper Mastochsen
mit grüner Soße und Meerrettich*

Schlauejuch mit gebratener Blutwurst

Goulasch vom Wildschwein aus der Hörrer mit Waldpilzen

Dulges mit Apfelmehl, Kohlrabenmehl, Bratkartoffel,

Weckklöße, Kartoffelauflauf

Spundekäs, Handkäse mit Musik

Quarkspeise mit Waldfrüchten

Heimische Käseauswahl

Schokoladenpudding mit Rum und Vanillesauce

Brotkorb

23,50 €

Gasthaus Decker



Saftbraten vom heimischen Weiderind
Gefüllte Hähnchenbrust Florentiner Art
Wildschweinbraten Pfifferlingen und Preiselbeeren

Serviettenknödel, Kartoffelklöße

Gemüselasagne
Feldsalat, Krautsalat, Möhrensalat

Mousse au Chocolate
Joghurt mit Waldfrucht

18,50 €

Gasthaus Decker



Dulges

Gefüllter Schweinebraten mit Backpflaume

Kohlrouladen

Tafelspitz mit Meerrettich

Ofenkartoffel, Sahnepüree, Petersilienkartoffel



Wirsingemüse

Lauch und Selleriegemüse

Bohnensalat und Krautsalat



Brotkorb



Obstsalat

Apfelstrudel mit Vanillesoße

18,00 €

Gasthaus Decker



Tyroler Buffet

Gr. Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Tiroler Speckjause

Spinat-Frittata

Mozartlocken

Geselchter Krustenbraten

Kleine Wiener Schnitzelchen

Faschiertes Bällchen

*Tafelspitz vom Weiderind
mit Krensoße*

Kaschnödel, Spinatnockeln, Serviettenknödel, Erdäpfel natur

Schmorkraut

Vogelsalat und Krautsalat

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Marillenbuchteln

Tiroler Käseauswahl

Obazter

23,00 €

Gasthaus Decker



Gr. Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Tomate Mozzarella und Basilikum

Marinierte Gemüse Anti Pasti

Hinterschinken in der Kruste mit Kräuterquarkdip

Gratiniertes Steinbeisserfilet

Rinderroulade vom Weiderind, nach "Großmutter Art "

Gegrillte Lammkoteletten vom heimischen Weidelamm

Rostbraten vom Weiderind, nach "Esterhazy Art"

Flugentenbrust in Orangensoße

Dulges :Kartoffel ,Wurst , Speck -Kuchen

Kartoffelgratin, Butterspätzle;Salzkartoffel;Serviettenknödel

Risotto, Kartoffelklöße

Feldsalat mit Speck und Croutons

Weiskrautsalat, Gurkensalat

*Rote Grütze mit Vanillesoße, Bayrisch Creme.,
frischer Obstsalat ,Mousse au Chokolade*

Brotkorb

26,50 €

Gasthaus Decker



Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Honigmelone

Gemüse Anti Pasti

Schweinelendchen Mailänder Art

Tomaten Concassé

Schweinebraten mit Pfifferlingen und Rahmsoße

Makkaroni und Butterspätzle

Ruccolasalat mit Honigdressing

Rote Grütze mit Vanillesoße

Panna Cotta mit Fruchtsoße

20,50 €

Gasthaus Decker



Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich

Gemüse Anti Pasti

Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Honigmelone

Vittello Tonnato

Ruccola mit Honigdressing

*Rinderfilet im Kräuter und Blätterteigmandel
mit Sc. Bernaise*

Gegrilltes Steinbeiserfilet mit Aioli

Hähnchenbrust "Santa Lucia"

Rehkeule mit Pfifferlingen , Rotweibirne und Preisselbeeren

Butterspätzle , Rosmarinkartoffel , Risotto

Broccoliröschen mit Mandelbutter, Fenchel au four

Mixsalat und Feldsalat

Käsebrett mit Früchten

Später: Hackbällchen , Matjessalat

Brot- und Brötchenkorb

28,50 €

Gasthaus Decker



Marinierte Gemüse Anti Pasti

Canapees belegt mit :

Roastbeef, Forellenfilet, Räucherlachs, Roquefort, Schweinerücken, u. s. w.

Vitello tonnato -Kalbfleisch in Thunfischsoße

Luftgetrocknete Schinkenauswahl mit Honigmelone

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Meeresfrüchteplatte

Hähnchenbrust "Santa Lucia"

*Mailänder Schweinelendchen "Picatta Milanese"
mit Tomatenconcasse*

Rosmarinkartoffel, Macaroni

Ratatouille

Blattsalate mit versch. Dressings

Käsebrett mit Früchten

23,00 €

Gasthaus Decker



Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato

Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Honigmelone

Gemüse Anti-Pasti

Gefüllte Champignons mit Schinkenduxelles

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Hinterschinken in der Kruste mit Kräuterquarkdip

Norwegischer Fjordlachs in Spinat mit Blätterteigmantel mit Sc. Choron

Schweinelendchen in Champignonrahmsauce

Schmorbraten vom heimischen Weiderind Burgunder Art

Putenschnitzel in Mandelkruste

Kartoffelgratin, Butterspätzle, Rosmarinkartoffel

Putenschnitzel in Mandelsauce

Kartoffelgratin, Butterspätzle, Rosmarinkartoffel

Kroketten

Gemüseplatte mit Sc. Holondaise

Salate der Saison

Brotkorb

Desert

25,00 €

Gasthaus Decker



Hausbuffet

Gemüse Anti Pasti

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Zwiebelrostbraten vom Weiderind

Schweinelenndchen in Rahmchampignonsoße

Hinterschinken in der Kruste mit Quarkdip

Rehkeule mit frischen Pfifferlingen und Preiselbeeren

Kartoffelgratin, Butterspätzle, Rosmarinkartoffel, Kroketten

Große Gemüseplatte

Frische Salate und Dressings

Frischer Obstsalat, Bayrisch Creme, Mousse au Chokolade

Käseplatte

Für Später: Gebr. Hackbällchen, Matjessalat, Klschnitzel

23,50 €