

Menü – Vorschläge

Das rustikale Menü

Festtagssuppe mit Brat -, Grieß -, und Leberockerl

Feines vom Spanferkel
in Dunkelbiersauce mit Breznknödel und Bayerischem Kraut

Vanille – Quarkmousse mit knusprigen Strudelblättern und marinierten Brombeeren

€ 27,50

Das Bayerische Menü

Schaumsüppchen von Radieserlsprossen mit Schwarzbrotcroutons

Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud
serviert auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln und Apfelkren

Zwetschgen -, Apfel -, und Schokoladenstrudel mit Vanillesauce und Zimtparfait

€ 29,00

Das Schmankerlmenü

Variation vom schottischen Wildlachs mit kleinem Rösti und grüner Meerrettichcreme

Hirschroulade mit Waldpilzfüllung
auf Petersilienwurzelpürée mit buntem Gemüse vom Markt und Preiselbeersauce

Weißbier tiramisu mit gerösteten Pumpernickel und Eierlikörespuma

€ 32,00

Das Verwöhn - Menü

Terrine von gebratenem Gemüse in pikantem Tomatengelee und marinierten Salatspitzen

Grüne Erbsencremesuppe mit Knoblauchcroutons und frischen Kräutern

Jungschweinfilet im Spitzkohlblatt mit Breznknödelsoufflé
buntem Marktgemüse und Majoransauce

Variation feinsten Vahlronaschokolade mit marinierten Waldbeeren

€ 37,00

Das leichte Menü

Cremesuppe von geräucherten Bachforellen mit Wirsingköpfchen und frischen Kren

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Basilikum in pikantem Tomatensugo

Cordon Bleu von Lachs und Zander
auf Rahmkartoffeln mit Broccoliröschen und Bachkrebsschaum

Unsere Creme Brulée mit frischen Früchten

€ 39,00

Das Empfehlungsmenü

Carpaccio von Breznknödeln mit mariniertem Vogerlsalat und gebratenen Waldpilzen

Oxtail mit Chesterstange

Donauwaller aus dem Wurzelsud
auf Graupenrisotto und Roter Beteschaum

Gefülltes Perlhuhnbrüstchen in Portweinsauce
mit Schupfnudeln und glaciertem Gemüse

Erdbeercharlotte mit Schokoladenkrokant und Minzsorbert

€ 48,00

Mediterranes Menü

Gefüllte Zucchiniblüte auf mariniertem Octopus und leichter Limettencreme

In frischen Kräutern gebratene Sardinen auf geschmolzenen Tomaten und Rucola

Kross gebratenes Wachtelbrüstchen auf grünem Berglinsengemüse und feinem
Kartoffelpüree

Tagliata vom Kalbsrücken in Thymiansauce mit Maltakartoffeln und glaciertem Gemüse

Unsere Panna Cotta auf Zitrusfrüchtesalat und Himbeercoulis

€ 52,00

Feinschmecker - Menü

Sashimi vom Thunfisch mit knuspriger Garnele, kandiertem Ingwer und Wasabi

Polentacremesuppe mit Profiteroli und frischen Kräutern

Caramelle gefüllt mit Rehfleisch in Petersiliebutter und gebratenen Waldpilzen

Gebratenes Filet vom Bayerischen Weideochsen in Portweinsauce
mit Risolée kartoffeln, Leibziger Allerlei und Sauce Bearnaise

Millefeuille von Mascarpone und Zitrusfrüchten

€ 65,00

Das vegetarische Menü

Gebratene Austernpilze auf mariniertem Rucolasalat
in Balsamicovinaigrette und frisch geriebenem Parmesan

Minipizza von Polenta und mediterranem Gemüse

Auberginencremesuppe mit frischen Strauchtomaten

Gebackene Babyartischocken
auf hausgemachten Fettuccine und Basilikumpesto

Ananas – Duo mit Vanilleparfait

€ 35,00