

Speisekarte

Canapés

- * Zwetschgen im Speckmantel
- * Tomaten-Mozzarella-Sticks
- * Käserolle auf Baguette
- * Lachsschinken auf Bauernbrot
- * Frischkäse auf Sonnenblumenbrot
- * Kräuterfrischkäse auf Bauernbrot
- * Forellenpastete auf Baguette
- * Avocado/Chili Taler auf Pumpernickel
- * Bruschetta
- * Lauchhörnchen
- * Obazda auf Bauernbrot
- * Leberpastete
- * Lachshörnchen
- * geräuchertes auf Baguette
- * geräucherte Entenbrust auf Baguette
- * Schinkenhörnchen
- * Käsefüße

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
- * Fenchelsalsa
- * Paprika-Feta

leckeres im Glas

- * Antipastisalat
- * bunter Käsesalat
- * Saure Semmelknödel
- * Schichtsalat
- * Tomate-Mozzarella mit Ruccola
- * Tafelspitzsülze
- * kleine Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
- * zarte Hähnchenbrust auf Curry-Reissalat
- * gemischter Salat mit Granatapfel
- * Griechischer Salat mit Feta
- * pikanter Melonensalat
- * Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat
- * Lammpraline auf Graupensalat mit Tomatensugo
- * 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
- * Lammpralinen
- * Vitello tonnato
- * Involtini von Pute oder Kalb
- * Bayerischer Wurstsalat
- * Geräucherte Forellen an Sahnemeerrettich
- * Forellenterrine
- * Spinat- / Lachsrolle
- * gegrillte marinierte Scampi
- * scharfe Garnelen an Avocado-creme
- * Feldsalat mit Ei und Speck
- * Saure Semmelknödel
- * Große Auswahl an Rohkostsalaten
- * 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

Suppen

- * Bayerische Festtagssuppe
- * 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-Haselnussüppchen
- * Saisonelle Cremesuppen (Spargel-, Maroni-, Kürbis-) mit Apfel-Zimtsahne

Hauptspeisen



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

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

- * Schweinsbraten oder Schweinshaxen in Dunkelbiersauce
- * Schweinelendchen in Salbeisauce
- * Schweinefilet im Speckmantel an Salbeisauce
- * Spanferkelbraten an Thymiansauce
- * Spanferkel am Spieß geraten
- * Fleischpflanzerl an Thymiansauce
- * Mc Huber TS Bacon (Cheese and Beef- Burger)- denn wir lieben Burger!!!!!!

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

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

- * Hähnchen-Eintopf mit Curry und Chilli
- * Gegrillte Gockerlhaxen
- * Hähnchensaltimbocca
- * Puten-Geschnetzelttes 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 rote Beete, Kas uns Spinat an brauner Butter und gehobeltem Parmesan
- * Schafskäse-Zucchini auf Gemüsereis
- * Veggie-Burger mit Gemüsepflanzerl
- * Gemüse-/ Spinatstrudel an frischem Schnittlauchdip
- * Gemüselasagne
- * Rahmschwammerl mit Semmelknödel
- * gefüllte Zucchini
- * saftige Käsespätzl mit Röstzwiebeln

herzhafte Kuchen

- * rote Beete Quiche
- * Lachs-Brokkoli Quiche
- * Gemüse Quiche
- * Thunfischarte
- * Quiche Lorraine
- * Spinattarte
- * Schafskäsekuchen
- * Kürbiskuchen
- * Lauchkuchen
- * Zwiebelkuchen
- * Blumenkohlkuchen

Vegan

- * Gemüsecurry auf Wildreis
- * Falafel von rote Beete und Spinat
- * Zucchini Fritters (Pflanzerl) mit Joghurtdip
- * Serviettenknödel auf Schwammerlragout
- * herzhafter Erdnußeintopf
- * Spaghetti an Lauch-Kokos-Sauce
- * Cevapcici mit Grillgemüse
- * Kartoffelknödel mit Spinat-Tofu Füllung
- * Chili sin Carne

Vegane Desserts

- * Quinoa-Auflauf mit Kirschen
- * Blaubeer-Käsekuchen
- * Hirse-Auflauf mit Kokos & Vanille-Kirschen
- * Limetten-Himbeermousse mit Crunch
- * Kokos-Panna cotta
- * Schokoladen-Avocado Mousse

Beilagen

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

Desserts



- * Preisgekrönte Bayrisch Creme mit Himbeermus
- * Schokomousse
- * Apfel- / Topfenstrudel mit Vanillesauce
- * Haselnussmousse mit Waldbeerensauce
- * Waldhonig- Buttermilchcreme
- * Mandelparfait mit Amarettokrokant an Mangokaltschale
- * Cantuccini- Mousse
- * Bunte Obstplatten
- * Spekulatiustiramisu mit Kirschen
- * Zwetschgentiramisu
- * Apfeltiramisu
- * Cassis- Feigen- Tiramisu
- * Joghurtrisotto mit Aperol Jus
- * Rotweincreme
- * Orangenjoghurtcreme
- * Cappuccinocreme
- * Weichseldessert
- * Lauwarme Schoko Tarte mit Ingwerhimbeeren
- * Limetten Creme Brúlee
- * Mocca Creme Brúlee
- * Aprikosen Creme Brúlee
- * Erdbeer- Buttermilchcreme
- * Blaubeerblinies an Vanilleespuma
- * Mascarponecreme mit Heidelbeeren
- * Süße Polenta mit Trauben
- * 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 Himbeerschaum

