

# Speisekarte

## Canapes

- \* Zwetschgen im Speckmantel
- \* Tomaten-Mozzarella-Sticks
- \* Käserolle auf Baguette
- \* Lachsschinken auf Bauernbrot
- \* Frischkäse auf Sonnenblumenbrot
- \* Kräuterfrischkäse auf Bauernbrot
- \* Forellenpastete auf Baguette
- \* hausgemachte Crissini



## Fingerfood

- \* kleine Partysemmeln mit Roastbeef und Kräuter-Feta-Aufstrich
- \* kleine Sesamsemmeln mit Paprika-Feta-Aufstrich
- \* kleine Fleischpflanzerl mit Ruccolapesto
- \* kleine Puten-Gemüsespieße mit Süß-Sauersauce
- \* Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat und süß-saurem Dip
- \* Lammpralinen auf Graupensalat und Tomatensugo
- \* Hühnchenbrust-Spieß mit Mini-Rosmarinkartoffeln
- \* Thunfischtarte

## Lecker im Glas

- \* Antipastisalat
- \* bunter Käsesalat
- \* Saure Semmelknödel
- \* Schichtsalat
- \* Tomaten-Mozzarella mit Ruccola
- \* Tafelspitzsülze
- \* kleine Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
- \* zarte Hühnchenbrust auf Curry-Reissalat
- \* gemischter Salat mit Granatapfel
- \* Griechischer Salat mit Feta
- \* pikanter Melonensalat
- \* Karamellfrüchte auf Camembert
- \* Maritimer Pot-au-feu
- \* Rinderfilet auf Papaya-Salsa
- \* Brezensalat (geröstete Brezen, Gurken, Tomaten, Käse....)



## Kalte Spezialitäten:

- \* Gefüllter Schweinsbraten an feiner Remouladensauce
- \* Geräuchertes Bauernhendl
- \* Gefüllte & entbeinte Ente/Gockerl
- \* Tölzer Bauernplatte
- \* Bürgermeisterstück in Vinaigrette
- \* Pikante Brotaufstriche
- \* Gefüllte Eier
- \* Kleine Fleischpflanzerl
- \* Lammpralinen
- \* Vitello tonato
- \* Feldsalat mit Ei und Speck
- \* Geräucherte heimische Forellen
- \* Forellenterrine
- \* Spinat- Lachsrolle
- \* Bayerischer Wurstsalat
- \* Saure Semmelknödel
- \* Große Salatauswahl
- \* gegrillte marinierte Zucchini, Champignons, Paprika und Auberginen
- \* marinierter Miesbacher- Käse
- \* Rote Balsamico Zwiebel
- \* in Weißwein geschmorter Fenchel
- \* Schafskäse im Parmamantel
- \* Involtini
- \* gegrillte marinierte Scampi
- \*



## Suppen:

- \* Bayerische Festtagssuppe
- \* Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Mozzarellaknödel
- \* Steinpilzessenz mit Wildkräuterpfannkuchen
- \* Wildkraftbrühe mit Safran-Griessnockerl
- \* Mitternachtssuppe
- \* Allgäuer Käsesuppe mit Zimtcroustons
- \* Klare Oxtailsuppe mit Käsestangerl
- \* Karotten-Ingwersuppe
- \* Getrüffelte Meerrettichcremesuppe mit Croutons
- \* Spinatcremesuppe mit Tomatenconccassé
- \* Fenchelcappuccino mit Parmesanchips
- \* Kürbis-Haselnusssüppchen
- \* Saisonelle Cremesuppen (Spargel-, Maroni-, Kürbis-) mit Apfel-Zimtsahne



## Hauptspeisen:

- \* Saftiges Hirschgulasch mit Wildpreiselbeeren
- \* gefüllte Kalbsbrust in Sherryrahmsauce
- \* Kalbsnierenbraten an Thymianjus
- \* Rindsrouladen nach Art des Hauses in feiner Rotweinsauce
- \* Zarter Rehbraten in Wacholderrahm
- \* rosa Rehrücken mit Steinpilzkruste
- \* Lammbraten in Rosmarinsauce
- \* gegrillte Lammkronen an Portweinjus
- \* Hähnchen-Eintopf mit Curry und Chili
- \* Schweinsbraten oder Schweinshaxen in Dunkelbiersauce
- \* panierte Kalbs- oder Schweineschnitzel
- \* Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- \* Gegrillte Gockerlhaxen
- \* Burgunder- oder Sauerbraten mit Rotweinzwetschgen
- \* Schweinelendchen in Salbeisauce
- \* Zwiebelrostbraten mit Rotwein-Madeirasauce
- \* rosa gebratenes Rinderfilet am Stück
- \* saftiges Rindersteak an Portweinsauce
- \* Zander mit Steinpilzkruste an Weißweinsauce
- \* Rotbarbe mit Tomaten-Kräuterkruste
- \* Saibling im Kartoffelmantel an Schnittlauchdip
- \* Lachsfilet mit Kirschtomaten im Bananenblatt
- \* Zander auf der Haut gebraten in Sauerrahmsauce
- \* Seeteufel in Rahm-Senf-Sauce
- \* Schweinefilet im Speckmantel
- \* rosa gebratene Entenbrust an Orangenjus
- \* Hähnchen- oder Kalbssaltimbocca
- \* Puten- Curry- Geschnetzeltes
- \* geschmorte Kalbsbackerl in Thymiansauce
- \* zartes Kalbsgeschnetzeltes in Bavaria- Blu- Sauce
- \* Rehschulter in Röstzwiebel geschmort
- \* Ossobuco in feiner Weißweinjus
- \* Spanferkel am Spieß gebraten
- \* Steckerlfische
- \* Tortellini - gefüllt mit Schinken oder Spinat Ricotta dazu verschiedene Saucen
- \* Mc Huber TS Bacon (Cheese and Beef- Burger)- denn wir lieben Burger!!!!!!



## Beilagen:

- \* Kürbisgemüse mit Zimt
- \* Rosmarinkartoffeln
- \* Spatzl
- \* grüne Spatzl (Spinat)
- \* rote Spatzl (Tomate)
- \* Kartoffelgratin
- \* Kartoffel- oder Semmelknödel
- \* Gemischter Reis
- \* Verschiedene Risotti
- \* Polenta
- \* Polentasticks
- \* hausgemachte feine Nudeln
- \* Rösti und Reiberdatschi
- \* knackiges Gelb Rübengemüse
- \* Rahmiges Kohlrabigemüse
- \* Brokkoli
- \* Apfelblaukraut
- \* Bayerischkraut
- \* Ratatouille
- \* sautierte Zucchini
- \* Speck- bzw. Butterbohnen
- \* frischer Spargel mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter



## Vegetarisch:

- \* Spinat- /Gemüsestrudel an Kressedip
- \* Gemüelasagne
- \* Rahmschwammerl mit Semmelknödel
- \* hausgemachte feine Nudeln mit Trüffelsauce im Parmesanleib geschwenkt
- \* gefüllte Zucchini
- \* Verschiedene pikante Kuchen
- \* saftige Kässpätzl mit Röstzwiebeln
- \* Spinat-, Rote Bete- und Käseknödel mit Brauner Butter
- \* Gemüsepflanzerl an feinem Schnittlauchdip
- \*

## Vegane Speisen:

- \* Romanesco- Nudleintopf mit Mandeln
- \* Bratreis mit knackigem Gemüse an Minz- Yoghurt- Dip
- \* Polentataler an Avocadomousse
- \* Vollkornnudeln mit Wok-Gemüse und Kokosmilch
- \* Linsenbratlinge
- \*



## Desserts:

- \* Preisgekrönte Bayrisch Creme mit Himbeermus
- \* Karamell- & Schokocreme
- \* Schokomousse
- \* Apfel- / Topfenstrudel mit Vanillesauce
- \* Haselnussmousse mit Waldbeerensauce
- \* Waldhonig- Buttermilchcreme
- \* Mandelparfait mit Amarettokrokant an Mangokaltschale
- \* Cantuccini- Mousse
- \* Bunte Obstplatten
- \* Zwetschgentiramisu
- \* Apfeltiramisu
- \* Cassis- Feigen- Tiramisú
- \* Joghurtisotto 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 Himbeerschäum

