

# Speisekarte

## Canapés

- \* Zwetschgen im Speckmantel
- \* Tomaten-Mozzarella-Sticks
- \* Käserolle auf Baguette
- \* Lachsschinken auf Bauernbrot
- \* Frischkäse auf Sonnenblumenbrot
- \* Kräuterfrischkäse auf Bauernbrot
- \* Forellenpastete auf Baguette
- \* Bruschetta
- \* Lauchhörnchen
- \* Obazda auf Bauernbrot
- \* Leberpastete
- \* Lachshörnchen
- \* geräuchertes auf Baguette
- \* geräucherte Entenbrust auf Baguette
- \* Schinkenhörnchen

## 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

## 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 Parmesan-chips
- \* Kürbis-Haselnuss-süppchen
- \* 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 Kalbsgeschnetzelttes 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
- \* 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
  
- \* Lamnbraten in Rosmarinsauce
- \* gegrillte Lammkronen an Portweinjus
- \* Lammmedaillions an Thymiansauce
  
- \* Hähnchen-Eintopf mit Curry und Chilli
- \* Gegrillte Gockerlhaxen
- \* Hähnchensaltimbocca
- \* Puten-Gschnetzelttes mit oder ohne Curry
- \* Putenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken
- \* rosa gebratene Entenbrust an Orangenjus





- \* Zander mit Steinpilzkruste an Weißweinsauce
- \* 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-Spieß auf Gemüsereis
- \* Veggie-Burger mit Gemüseplanzerl

## *Vegan*

- \* Gemüsecurry auf Wildreis
- \* Falafel von rote Beete und Spinat
- \* Zucchini Fritters (Planzerl) 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
- \* Zwetschgentiramisu
- \* Apfeltiramisu
- \* Cassis- Feigen- Tiramisú
- \* 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 Himbeerschäum

