



# *Baiernradin*

GASTHOF & HOTEL

## ***Menü- Vorschläge***

## **Menü 1**

*Bayerische Festtagssuppe*  
- *Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen-*  
*»»»*  
*Ofenfrischer Schweinebraten*  
*auf Paulaner Biersauce, dazu bayerischer Krautsalat*  
*und Kartoffelknödel*  
*»»»*  
*Topfenstrudel mit Beerengrütze*

**16,80€**

## **Menü 2**

*Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern*  
*»»»*  
*-Böflamott-*  
*Rinderbraten vom Charolais Rind aus eigener Haltung*  
*dazu Apfel-Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel*  
*»»»*  
*Beerengrütze mit cremigem Eis*

**22,90€**

## **Menü 3**

*Bunte Blattsalate „Typ X'undheit“*  
*in Joghurtdressing mit Körnern und Früchten*  
*»»»*  
*Pfannkuchensuppe*  
*»»»*  
*Gesottener Kalbstafelspitz in der Schnittlauchsuppe*  
*mit frischem Kren, glasierten Karotten und Risolèeskartoffeln*  
*»»»*  
*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

**29,80€**

## **Menü 4**

*Gebratenes, eingelegtes Gemüse mit Schafskäse,  
Oliven und Ruccola*

*»»»*

*Paprikasüppchen mit Trüffelcroupons*

*»»»*

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
auf sahnigem Rieslingspinat mit Kartoffel-Meerrettich Püree*

*»»»*

*Creme Brûlee mit Beeren*

**32,80 €**

## **Menü 5**

*Knackiger Blattsalat in Balsamico-Olivenöl  
mit Altkirchner Rinderschinken und Grissini*

*»»»*

*Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen*

*»»»*

*Glasierte Kalbsnuß in Natursauce  
mit buntem Marktgemüse und Knödelzweierlei*

*»»»*

*Bayerisch Creme mit Himbeermark*

**32,80 €**

## **Menü 6**

*Gebratenes Meerzungenfilet an Blattsalat  
mit Limonen-Currysahne*

*»»»*

*Tomatensüppchen mit Basilikumsahne*

*»»»*

*Ochsenlende, vom Charolais Rind, am Stück gebraten,  
dazu mediterranes Gemüse und Pfannenkartoffeln*

*»»»*

*Cremige Panna Cotta mit Erdbeerragout*

**37,80 €**

## **Menü 7**

*Mild geräuchertes Bachsaiblingsfilet  
an Apfel-Selleriesalat mit Meerrettichsauerrahm*

*☛*

*Kräuterbouillon mit Grießnockerl*

*☛*

*Filetrolle von Kalb und Rind auf leichter Cognacsauce  
mit Marktgemüse und Kartoffel-Mascarponegratin*

*☛*

*Hausgemachtes Mousse au chocolate*

**39,80 €**

## **Menü 8**

*Gebratene Riesengarnele  
auf Bandnudeln mit Tomatenrahm*

*☛*

*Getrüffelter Kartoffelcappuccino*

*☛*

*Zarte Kalbslende mit Thymianjus  
und ein mit Gemüse gefüllter Mini-Brez'ngugelhupf*

*☛*

*Tiramisu von Amarenakirschen mit Mandeleis*

**39,80 €**

## **Menü 9**

*Parmaschinken  
mit Tomaten Ruccula Salat*

*☛*

*Mango Cocossuppe mit Garnelenspieß*

*☛*

*Wachtelbrüstchen  
auf warmem Perlgraupe Salat*

*☛*

*Medaillons vom Seeteufel auf leichtem Safranschaum  
mit Karotten und Reis Timbale*

*☛*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen mit  
eingelegten Früchten*

**52,80 €**

## **Menü 10**

*Tomaten – Mozzarella Ternine  
auf Rucculasalat mit Balsamico*

»»»

*Trüffelscremesuppe mit Kaviarei*

»»»

*Saiblingsfilet gebraten mit Champagnerschaum  
auf Gemüse Risotto*

»»»

*Rinderfilet im Ganzen gebraten  
mit mediterranem Gemüse und Kartoffel - Rosmairnpüree*

»»»

*Luftige Topfencreme mit frischen Erdbeeren*

**56,80 €**

## **„Das Reh“**

*Eichblattsalat mit Speck in Nussdressing  
dazu Trauben und Apfelscheiben*

»»»

*Geschmortes und Gebratenes vom heimischen Reh  
auf Preiselbeer-Blaukraut und Butterspätzle*

»»»

*Waldhonigparfait mit lauwarmer Cassisbirne*

**34,50 €**

## **„Der Hirsch“**

*Carpaccio von Rote Beete  
mit in Meerrettichbutter gebratenem Zanderfilet*

»»»

*Waldpilzsuppe mit Croutons*

»»»

*Hirschlende im Wirsing-Kräuter Mantel auf  
edler Rotweinsauce, dazu Breznknödel mit Kürbisschmelze*

»»»

*Mousse von der Williams-Christ Birne  
mit Nougatsauce und frischen Erdbeeren*

**44,50 €**

# **Buffets( ab 50 Personen)**

## **„Bayerisches Buffet“**

*Am Tisch eingesetzt:*

*Kräuterquark, Griebenschmalz, Butter  
Brez'n und Brot*

*Kalt :*

*Rauchforellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Diverse Schinkenspezialitäten in pikanter Begleitung  
Kalter Braten mit Senf-Kräutersauce  
Eingelegter Breznknödel*

*Verschiedene Salate wie Tomaten-, Gurken-, Paprika- und Blattsalate mit zweierlei  
Dressing*

*Warm :*

*Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce  
Nürnberger Rostbratwurst'l auf Sauerkraut  
Wiener Backhend'l mit knuspriger Petersilie  
Zanderfilet auf Blattspinat  
Saftige Käsespätzle  
dazu : kleine Kartoffel- und Semmelknödel,  
Pfannenkartoffel und warmer Kartoffelsalat  
Münchner Speckkrautsalat*

*Süß :*

*Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce  
Beerengrütze*

**Preis pro Person 28,80 €**

## **„Bayerisch-Besonders-Heimisch“**

*Am Tisch eingesetzt :  
Tomatenfrischkäse, Griebenschmalz, Butter  
Brezn und Brotkorb*

*Zum Beginn servieren wir :  
Bayerische Kartoffelsuppe mit Schnittlauch*

*Am kalten Buffet :  
Rauchfischspezialitäten wie  
Saibling, und Forelle mit Apfelmeerrettich  
Lachs mit Dill-Senfsauce  
Schinken mit Gemüse-Ananassalat  
Hausgemachte Rehterrine mit Waldofsalat  
Schmankerlsalate in feinen Dressings*

*Warm :  
Knusprige bayerische Bauernente  
Glasierter Kalbsbraten  
Lachsforelle mit Zucchini und Tomaten in Weißweinsauce  
Kartoffelschupfnudeln mit Kraut und Röstzwiebeln  
Dazu : Kleine Kartoffelknödel, Brezngugelhupf,  
Blaukraut, bunte Gemüseauswahl und Petersilienkartoffeln*

*Süß :  
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott,  
Bayerische Creme, Riesling-Trauben Tiramisu  
Frische Beeren und Früchte*

**Preis pro Person 36,80 €**

## ***Im Ganzen Milchkalb oder Spanferkel***

*Ab 80 Personen können wir für Sie ein ganzes Milchkalb  
mit Beilagen Ihrer Wahl zubereiten !*

***Preis auf Anfrage***

## ***Schokobrunnen***

*Ab 50 Personen bieten wir Ihnen unser Dessertbuffet „Schokoflirt“ an.  
Ein Schokobrunnen mit Bitter-, Vollmilch- oder weißer Schokolade gefüllt,  
dazu frische Beeren und Früchte zum Spießen und Tunken.*

***Preis pro Person 8,20 €***

*Diese Auswahl zeigt Ihnen natürlich nur einen Auszug  
unserer Vielfalt an Speisen.  
Wir sind auch jederzeit bereit für Sie Sonderwünsche zu einem Menu  
werden zu lassen.*

*Für ein persönliches Gespräch stehen Wir Ihnen gerne zur Verfügung :*

*Gasthof Hotel Baiernrain  
Tel. 08027-9193  
Fax. 08027-9193  
[info@gasthaus-bairnrain.de](mailto:info@gasthaus-bairnrain.de)*

*Wir würden uns sehr freuen, Ihre Feier in unserem Hause  
zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen !*