

Menüvorschläge

Menü 1

Basilikumcremesuppe

*Gemischte Blattsalate mit gebratenem Speck, gehobelem Parmesan
und Schwammerl der Saison dazu Knoblauchbaguette*

*Hirschkalbsschlegel in Wildrahmsoße
mit Preiselbeeren und Eierspätzle*

ODER

*Kalbslendensteak mit Bavaria Blue Tagliatelle dazu Blattspinat
mit Rotweinsoße nappiert*

Nachspeisen-Potpourri

EUR 33,00

Menü 2

Meerrettichschaumsuppe mit Ochsenfleischwürfel

Warmes Lachsfilet an Blattsalat mit Trauben dazu Knoblauchbaguette

*Zart gebratenes Entenbrustfilet mit knusprigem Spanferkel,
Kartoffelknödel und Blaukraut*

ODER

*Junge Stierlende, zart gebraten
mit Pilzen, Buttergemüse und Kartoffelgratin*

*Vanilleeis mit warmen Waldbeeren-Ragout
und Schlagrahm*

EUR 32,00

Menü 3

Bayerische Festtagsuppe

*Zanderfilet in der Mandelkruste gebraten,
mit feinen Gemüsestreifen,
Petersilienkartoffeln und Salat*

ODER

*Hirschkalbsschlegel in Wildrahmsauce
mit Preiselbeerbirne, Eierspätzle und Salat*

ODER

Knusprig gebratenes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Salat

Bauernhofeis mit Waldbeerenragout und Schlagrahm

EUR 23,00

Menü 4

Ochsenbouillon mit Kräuterpfannkuchen

*Lachs vom Grill mit Rahm-Reherl
auf Bandnudeln dazu Blattsalat*

ODER

*Zart gebratenes Entenbrustfilet mit knusprigem Spanferkelrücken,
Reiberdatschi, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut*

ODER

*Medaillons von der Kalbshende
mit Rahmchampignons, Kroketten, Eierspätzle und Salat*

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis

EUR 24,50

Menü 5

*Graved Lachs an Salatbukett
mit Sahnemeerrettich und Kräuterbaguette*

*Medaillons von Hirsch & Reh
in Wildrahmsoße mit Preiselbeerpfirsich,
Eierspätzle und Kroketten*

ODER

*Rosa gebratenes Entenbrustfilet mit Kartoffelknödel
und Apfelblaukraut*

*Bayerisch Creme auf Himbeermark,
mit frischen Früchten*

EUR 31,50

Menü 6

Sellerieschaumsuppe mit feinen Räucherlachsstreifen

*Rehbraten in Wachholderrahm mit Schwammerl,
Priselbeerbirne, Eierspätzle und Salat*

ODER

Kalbscordonbleu mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

ODER

*Duett von Zander und St. Petersfischfilet
auf Bandnudeln in Rieslingrahm*

ODER

*Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und Blattsalat*

Heiße Zimtzwetschgen mit Bauernhofeis und Schlagrahm

EUR 27,00

Menü 7

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar und Salatbukett

*Zart gebratenes Entenbrustfilet & knuspriges Spanferkel
mit Kartoffelknödel und Blaukraut*

ODER

*Junge Stierlende, zart gebraten mit Pilzen,
Kartoffelgratin und Buttergemüse*

ODER

Lasagne von frischen Marktgemüsen auf Rahmschwammerl

ODER

*Zanderfilet in der Mandelkruste gebraten,
mit feinen Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln*

*Marillen-Eisknödel auf Himbeerspiegel
mit frischen Früchten*

EUR 29,50

Menü 8

*Barbarie-Entenbrust zart gebraten
auf Orangensoße, Salatbuffet und Baguette*

*Saiblingsfilet in tomatisierter Proseccosöße
mit Petersilienkartoffeln und Zucchini Gemüse*

ODER

*Kalbsfilet und Backenragout in eigener Soße
mit glasierten Karotten und Bandnudeln*

ODER

Gebratene Ochsenfetzen in Pfefferrahm und Röstkartoffeln

Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis an Aprikosenmus

EUR 32,00

Menü 9

*Lauwarmes Forellenfilet von der „Aumühle“,
Sahnemeerrettich und Salat der Saison*

*Zart gebratener Milchlammrücken mit Kräuterkruste,
Ratatouille und Kartoffelgratin*

ODER

„Schlemmerpfanne“ Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmschwammerl

ODER

Glasierte Kalbsschulter in Natursoße mit Knödelpaar und Buttergemüse

Mascarponecreme mit Beerenragout im Glas

EUR 28,50

Menü 10

Lachstatar auf Baguette mit Salatbukett

*In Butter gebratene Lachsforelle in Rieslingrahm an Pfeffer-Rahm-Sauerkraut
dazu Dillkartoffeln*

ODER

*Barbarie-Entenbrust, zart gebraten mit Orangensoße,
Kartoffelknödel und Apfelblaukraut*

ODER

*Wiener Zwiebelrostbraten von der Stierlende
mit Bratkartoffeln und Salat*

Eisparfait „Grand Marnier“

EUR 30,50

Menü 11

Schaumsuppe aus geräucherten Forellen

*Ochsenfleischcarpaccio von der flachen Schulter mit frischem Meerrettich,
Gurkenwürfel und Feldsalat*

„Ochs an der Schnur“

Rosa gegartes Rinderfilet im Weißweinschaum an Gemüsestreifen dazu Ofenkartoffel

ODER

Duett von Zander und Lachs auf Rieslingrahmtagliatelle mit Blattspinat

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

EUR 36,00