

# Menüvorschläge

## Aperitif:

<i>Kleines Weißbier</i>	0,3	2,80 EUR
<i>Kleines Helles</i>	0,25	2,40 EUR
<i>Prosecco pur oder mit Orangensaft</i>	0,2	3,40 EUR
<i>Prosecco Aperol</i>	0,2	3,40 EUR
<i>Hugo oder Lillet</i>	0,2	3,40 EUR
<i>Campari-Orange</i>	0,2	3,40 EUR
<i>Sandeman Sherry medium dry</i>	5 cl	3,50 EUR

## 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 Rotweinsauce 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 Kalbsslende  
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 Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat*

ODER

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

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, Salatbukett und Baguette*

\*\*\*

*Saiblingsfilet in tomatisierter Proseccosöße  
mit Petersilienkartoffeln und ZucchiniGemüse*

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*

\*\*\*

*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

### Menü 12

*Suppe der Saison*

\*\*\*

*Steierischer Vorspeisensalat mit dünn aufgeschnittenem Ochsenbrustkern, frischen  
Meerrettich und Kürbiskernöl, dazu Baguette*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Lendensteak vom Jungbullen, mit Röstkartoffeln und Grillgemüse*

ODER

*„Zweierlei vom Wasser“*

*Skreifilet mit Riesegarnelen in Safran-Chilisose und Weißwein-Gemüserisotto*

\*\*\*

*Schokoladen-Nugatmousse auf Soßenmalerei mit frischen Früchten*

EUR 37,00