

Menüvorschläge

Aperitif:

Kleines Weißbier	0,3	3,20 EUR
Kleines Helles	0,25	2,80 EUR
Prosecco pur oder mit Orangensaft	0,2	3,90 EUR
Prosecco Aperol	0,2	3,90 EUR
Hugo oder Lillet	0,2	4,20 EUR
Campari-Orange	0,2	4,20 EUR
Sandeman Sherry medium dry	5 cl	3,80 EUR

Menü 1

Basilikumcremesuppe

Gemischte Blattsalate mit gebratenem Speck, gehobeltem
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

Dessert-Potpourri

EUR 38,00

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 37,00

Menü 3

Bayerische Festtagsuppe

Zanderfilet in der Mandelkruste gebraten,
mit feinen Gemüwestreifen,
Petersilienkartoffeln und Salat

ODER

Hirschkalbsschlegel in Wildrahmsöße
mit Preiselbeerbirne, Eierspätzle und Salat

ODER

Knusprig gebratenes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Salat

Vanilleeis mit Waldbeerenragout und Schlagrahm

EUR 26,00

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 Kalbslende
mit Rahmchampignons, Kroketten, Eierspätzle und Salat

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis

EUR 28,50

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 38,00

Menü 6

Sellerieschaumsuppe mit feinen Räucherlachsstreifen

Rehbraten in Wacholderrahm mit Schwammerl,
Preiselbeerbirne, 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 Vanilleeis und Schlagrahm

EUR 29,50

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 35,00

Menü 8

Barbarie-Entenbrust zart gebraten
auf Orangensoße, Salatbukett und Baguette

Saiblingsfilet in tomatisierter Proseccosoße
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 38,00

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 35,00

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 36,00

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 43,00

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-Chilisoße und Weißwein-
Gemüserisotto

Schokoladen-Nugatmousse auf Soßenmalerei mit frischen Früchten

EUR 41,50