

Menüvorschläge

Aperitif:

| | | |
|--|------|----------|
| <i>Kleines Weißbier</i> | 0,3 | 3,20 EUR |
| <i>Kleines Helles</i> | 0,25 | 2,80 EUR |
| <i>Prosecco pur oder mit Orangensaft</i> | 0,2 | 3,90 EUR |
| <i>Prosecco Aperol</i> | 0,2 | 3,90 EUR |
| <i>Hugo oder Lillet</i> | 0,2 | 4,20 EUR |
| <i>Campari-Orange</i> | 0,2 | 4,20 EUR |
| <i>Sandeman Sherry medium dry</i> | 5 cl | 3,80 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 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 Gemüsestreifen,
Petersilienkartoffeln und Salat*

ODER

*Hirschkalbsschlegel in Wildrahmsauce
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 Kalbshende
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 Wachholderrahm 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 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 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-Chilisose und Weißwein-Gemüserisotto

Schokoladen-Nugatmousse auf Soßenmalerei mit frischen Früchten

EUR 41,50

Stand Juli 2018