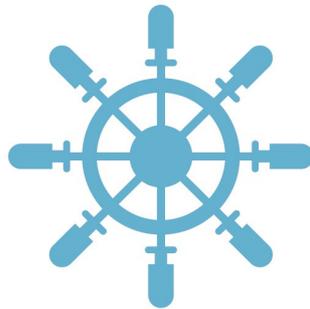


Menübeispiele (Auszug)

Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne weitere Menüvorschläge oder stellen Ihnen einen individuellen Vorschlag zusammen!



Menükarte

Typisch bayerisch!

Menü 1

Grießnockerlsuppe

Portion ofenfrischer Schweinsbraten vom knusprigen Wammerl und Halsgrat in Kümmel-Biersoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

Lauwarmes Waldbeerenragout mit einer Kugel Vanilleeis

Pro Person 21,40 €



Menü 2

Waldschwammerl-Rahmsupperl

Gefüllte Kalbsbrust mit Natursoße und Kartoffel-Gurkensalat

Topfenknödel mit abgebräunten Zimt-Semmelbröseln, dazu Zwetschgenröster

Pro Person 27,60 €



Menü 3

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel und Schnittlauch

Stückerl von der knusprig gebratenen Ente und eine Scheibe von der Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödeln

Topfenstrudel mit Vanillesoße und frischen Früchten

Pro Person 31,00 €

Menükarte

Menü 4

Bayerische Leberspätzlesuppe

Zarter Tafelspitzbraten in Burgundersoße, dazu Serviettenknödel und buntes Schmorgemüse

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis

Pro Person 26,50 €



Menü 5

Speckknödelsuppe mit Schnittlauch

Gesottene Ochsenbrust aus dem Wurzelsud mit Wirsinggemüse, frisch geriebenem Kren und Petersilienkartoffeln

Rahm-Apfelstrudel mit Vanilleeis

Pro Person 25,90 €

Menükarte

Bunte Menüauswahl

Menü 6

Tomatencremesupperl mit frischem Basilikum, Sahnehaube und Knoblauchcroûtons

Gebratene Maispouardenbrust mit glaciertem, jungen Zwiebellauch, Austernpilzen und Kartoffelkrusteln

Braune Mousse au Chocolate auf Marillenspiegel und Vanille-Pfefferminzsoße

Pro Person 29,30 €



Menü 7

Tafelspitzbouillon mit Weißbierspätzle

Gebackenes Schnitzel von der Putenbrust – mit Tomate und Mozzarella gefüllt – auf Basilikum-Rahmnudeln und bunter Gemüsegar nitur

Zweierlei Eisparfaits auf Grand-Marnier-Sabayone und exotischen Früchten

Pro Person 28,20 €



Menükarte

Menü 8

Gebackene Blutwurstscheiben auf Kartoffel-Feldsalat mit Kürbiskernöl

Legiertes Kräuterrahmsupperl mit Zandernockerln

Gebratene Kalbsleber mit Salbei & Parmaschinken auf einer Traubensoße und Kartoffel-Sellerie-Püree

Grand-Marnier-Eisparfait auf eingelegten Zwerg-Orangen-Ragoût

Pro Person 38,50 €



Menü 8

Räucherlachsrose mit Schnittlauchschmand und kleinen Reiberdatschi

Feines Spargelcremesupperl mit Trüffelsahne

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet in der Kräuterkruste überbacken, auf BasilikumrahmsöÙe, dazu zweierlei Reis mit Gemüsewürfeln

Mohn-Eisparfait auf lauwarmem Ragoût von Quitten (saisonal) und Apfelscheiben

pro Person 42,00 €

Sollten von diesem Angebot einige Warensorten nicht verfügbar sein, werden diese mit anderen mengen- und qualitätsgleichen ausgeglichen.