



Menüs Herbst / Winter

Liebe Gäste,

genießen Sie unsere zahlreichen Angebote für Speisen und Getränke.
Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen Wünschen kombiniert
oder angepasst werden.

Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt für einen reibungslosen Ablauf ein
einheitliches Menü.

Spezielle Wünsche aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmte Vorlieben werden wir
gerne berücksichtigen.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal möglich sind.

**Zu jedem Menü servieren wir zweierlei Baguette mit Kräuterquark
und Apfel-Griebenschmalz.**

MENÜ DER SAISON

Freiland Feldsalat
mit Speck, Croutons, gekochtem Ei und Balsamicodressing



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Steaks aus der Rehkeule mit Wacholderrahm,
Broccoli, Wildpreiselbeeren und Topfenspätzle



Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout
mit Topfencreme und süßen Streuseln
(im Glas serviert)

Sonderpreis € 45,60 (ohne Änderungen) statt € 47,60

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht · Basilikum · Aperol-Sprizz
1 Kugel € 3,00 mit Sekt aufgegossen € 4,50

MENÜ 1

Freiland Feldsalat mit Speck, Croutons, gekochtem Ei
und Balsamicodressing

☞

Aschbacher Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen

☞

Portion von der bayerischen Lugeder Gutshofente
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

☞

Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen

€

45,30

(ohne Suppe € 38,70)

MENÜ 2

Törtchen von der Räucherforelle mit Sauerrahmmousse,
eingelegter Rote Bete und Salatbouquet

☞

Ochsenkraftbrühe mit Waldpilz-Bratnockerl und Schnittlauch

☞

Geschmorte Keule vom heimischen Reh mit Wacholderrahm,
Wildpreiselbeeren, Broccoli und Serviettenknödel

☞

Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)

52,50

(ohne Vorspeise € 38,60)

MENÜ 3

Gebackener Ochsenchwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen (ohne Vorspeise € 47,10)
mit Pommery-Senf vinaigrette und Salatbouquet

☞

Getrüffeltes Selleriesüppchen mit Croutons

☞

Medaillons vom gebratenen Atlantik-Seeteufel auf Rote Bete – Risotto
mit Pak Choi und leichter Meerrettichsauce

☞

Lebkuchen – Crème brûlée mit Gewürzorange und Vanilleeis

59,00

MENÜ 4

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney mit Cranberries (ohne Suppe € 43,10)
und winterlichen Blattsalaten

☞

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

☞

Geschmorte Ochsenbackerl auf karamellisiertem Wurzelgemüse
und Schnittlauch-Kartoffelpüree

☞

Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis
und Zwetschgenragout

49,60



€

MENÜ 5

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen,
Speck und Walnussdressing

49,90
(ohne Suppe € 43,30)

☞

Cremesuppe von Kastanien mit Madeira und Croutons

☞

Rosa gebratene Steaks aus der bayerischen Ochsenlende
unter der Kräuterkruste an Thymianjus mit Wirsinggemüse
und Dauphine-Kartoffeln

☞

Feiner Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis

MENÜ 6

Gebeizter Lachs, kalt geräuchert mit Apfel-Selleriesalat,
hausgemachtem Kräuteröl und marinierte Kresse

52,20
(ohne Vorspeise € 39,70)

☞

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl

☞

Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

☞

Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout mit Topfencreme und Streusel
(im Glas serviert)

MENÜ 7

Rindercarpaccio mit Trüffelvinaigrette, gehobeltem Parmesan
und Rucola

56,30

(ohne Vorspeise € 43,80)

☞

Waldpilz-Cremesuppe mit Croutons

☞

Zweierlei vom heimischen Hirsch

Rosa gebratener Rücken und Gulasch mit Speckrosenkohl,
Waldpilzserviettenknödel und Wildpreiselbeeren

☞

Schokoladenterrine mit karamellisiertem Ananasragout
und Sauerrahmeis

MENÜ 8

Waldpilzterrine mit Feldsalat und geröstetem Speck



Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen



Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling
auf karamellisierter Rote Bete mit Würfelpommes
und Korianderschaum



Aschbacher Dessertvariation (nach Ihren Wünschen kombiniert)

MENÜ 9

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie und Salatbouquet
an Walnussdressing



Kürbis-Ingwer-Suppe mit Croutons



Sauerbraten aus der flachen Schulter vom bayerischen Ochsen
mit Blaukraut und gebratenen Serviettenknödeln



Geeister Gewürzstollen mit Zwetschgenröster
und Glühweinsabayone

MENÜ 10

Zwei gebackene Riesengarnelen im Knusperteig
auf Mango-Curry-Gurkensalat und Korianderpesto



Steinpilzravioli mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan
und jungem Spinat



Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (oder Kalbsfilet)
unter der Trüffelkruste mit Madeirajus, Bohnen-Speckgemüse
und Rosmarinkartoffeln



Pralinenmousse mit zweierlei von der Orange

€
55,20
(ohne Suppe € 48,70)

50,70

65,20

MENÜ 11

66,40

Hausgeräucherter Lachs an Dill-Senf-Sauce
mit kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet



Cremesuppe von Karotte und Apfel



Rosa gebratener Rehrücken, aus heimischer Jagd, gratiniert
mit Walnuss-Krokant-Kruste,
glasierten Schwarzwurzeln und Waldpilz-Serviettenknödel



Feines von Marone und Nougat mit Gewürzen,
Orangensorbet und Portwein-Cassis-Feigen

MENÜ 12

70,80

Gebackenes Tartar vom Kalbsfilet
mit gebeiztem Thunfisch und Kapernschaum



Krustentiercremesuppe mit Krustentierpflanzerl



Erfrischung von Kalamansi



Zweierlei vom Weideochsen

Filet unter der Waldpilz-Thymian-Kruste und Praline
mit glasiertem Wirsing und Petersilienwurzelpüree



Aschbacher Dessertvariation

MENÜ 13

66,80

Geschmorte Scheiben von Kalbsbäckchen
auf Balsamico-Linsengemüse und Rucola-Kartoffelstroh



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Zwei gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree
und Safransauce



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Calvadojus
mit Romanesco und Kartoffel-Selleriepüree



Crème brûlée von der Zartbitterschokolade mit Kokossorbet
und Ananasragout