



Menüs Kommunion / Konfirmation



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 1: DAS ANGEBOTS-MENÜ**

Spargelcremesuppe als Probierportion in der Espressotasse serviert



Geschmorte Kalbsschulter mit Schwammerlrahm,  
buntem Marktgemüse und Topfenspätzle



Vanille-Crème-brûlée mit Minze

**Sonderpreis von € 30,90 (ohne Änderungen) statt € 32,90**

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 2**

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

€ 12,00

Frischer Stangenspargel mit kleinem gebratenem bayerischen Schweinefilet,  
Sauce hollandaise und Rissolée kartoffeln

€ 12,00

Topfencreme mit Rhabarber ragout (im Glas serviert)

€  
42,20

**MENÜ 3**

Salat von grünem und weißem Spargel  
mit Schnittlauchvinaigrette, Ei und Croutons

€ 12,00

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
auf cremigem Wirsinggemüse und Kräuterkartoffeln

€ 12,00

Mousse von der Zartbitterschokolade  
mit eingelegten Sauerkirschen

43,10

**MENÜ 4**

Hausgeräucherter Lachs mit kleinem Reiberdatschi,  
Honig-Dill-Senfsauce und Salatbouquet

€ 12,00

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons

€ 12,00

Kleines Medaillon vom rosa gebratenem bayerischen Rinderfilet  
(ca. 120g roh) an Portweinjus mit Ratatouillegemüse  
und Rosmarinkartoffeln

€ 12,00

Holunderblütenparfait mit Rhabarberkompott

52,70  
(ohne Vorspeise € 40,80)



### MENÜ 5

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken,  
Salatbouquet und Balsamicovinaigrette

☞

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl

☞

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Karottengemüse  
mit Kartoffel-Lauchpüree

☞

Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)

€  
47,90

### MENÜ 6

Bunter Salat mit Balsamicodressing,  
Croutons und Kürbiskernen

☞

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

☞

Gebrautes Zanderfilet an Rieslingsauce  
mit buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln  
oder

Gebraute Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus,  
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

☞

Feiner Schokoladenkuchen mit karamellisiertem Ananasragout  
und Sauerrahmeis

48,50  
(ohne Vorspeise € 42,30)

### MENÜ 7: DAS GENIESSER-MENÜ

Bärlauch-Frischkäse-Nocken mit Salatbouquet und Brotchip

☞

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Croutons

☞

Gebraute Medaillons vom Atlantik-Seeteufel im Parmaschinken-Mantel  
auf Safranrisotto und glasierten Zuckerschoten  
oder

Rosa gebratenes Medaillon vom bayerischen Rinderfilet an Madeirajus  
mit Ragout vom grünen & weißen Spargel und Kartoffelgnocchi

☞

Bayerische Creme mit marinierten Erdbeeren

56,30