



Food to share – Essen wie bei Oma



Liebe Gäste,

es gibt etwas Neues im Aschbacher Hof, traditionell und doch ganz modern.

„Food to share – Essen wie bei Oma“.

4 abwechslungsreiche Motto-Menüs werden serviert wie bei der Oma zu Hause.

Platten und Schüsseln mit allen Köstlichkeiten kommen (pro Gang) gemeinsam auf den Tisch. Jeder nimmt sich worauf er Lust hat und genießt in vollen Zügen.

BAYERN

Roggenbrot mit Griebenschmalz und Kräuterquark



Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl
(bitte vorab auswählen) zum Selberschöpfen



Bunte Blattsalate mit Gurke, kleinen Tomaten und Balsamicodressing



Gesottenes Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce

Knusprig gebratene Gutshofente

In Aromaten geschmorte Kalbsschulter

Röscher Schweinebraten aus der Schulter mit Altbiersauce

Rostbratwürstl

Kälberne Fleischpflanzerl

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingsauce

(Bitte für 2-3 Hauptgänge entscheiden)

Buntes Marktgemüse, Apfel-Blaukraut oder Bayerisch Kraut

Kartoffelknödel, Serviettenknödel, Topfenspätzle, Kartoffelpüree

Madeirajus



Apfelstrudel, Bayerische Creme, Obstsalat, Buchteln, Vanilleeis

Dessert wird in kleinen Gläsern und Tellern eingesetzt

(2 Einheiten pro Person sind einkalkuliert)

€ 44,00 PRO PERSON



ITALIEN

Foccaccia mit Tomatenbutter



Parmaschinken mit Melone

Vitello tonnato

Lachstatar mit Gurke

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum



Osso Bucco,

Saltimbocca,

Gebratenes Doradenfilet,

Piccata Milanese,

In Aromaten geschmorte Kaninchenkeule

(bitte für 2-3 Hauptgänge entscheiden)

Rosmarinkartoffeln, Penne, Gnocchi

Gebratenes mediterranes Gemüse, Bunte Blattsalate mit

Balsamicodressing



Tiramisu, Beeren mit Mascarponecreme

Panna Cotta, Obstsalat

Dessert wird in kleinen Gläsern und Tellern eingesetzt

(2 Einheiten pro Person sind einkalkuliert)

€ 49,00 PRO PERSON



ASIEN

Curry-Zitronengras Suppe zum Selberschöpfen serviert



Thunfischtatar, hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen
kleine gefüllte Reisteigtaschen,
Glasnudelsalat



Gebratene, lackierte Barbarie Ente,
Wokgemüse mit Rinderlendenstreifen (leicht scharf)
glasierte Saté Spieße vom Maishähnchen,
Garnele im Tempurateig gebacken
(bitte für 2-3 Hauptgänge entscheiden)
Wokgemüse, Basmatireis und Mie Nudeln



Gebackene Banane, Tonkabohnen-Crème brûlée
Panna Cotta mit Chilli-Mango
Dessert wird in kleinen Gläsern und Tellern eingesetzt
(2 Einheiten pro Person sind einkalkuliert)

€ 52,50 PRO PERSON



BEST OF

Gesalzene Butter mit zweierlei Baguette

☞

Creemesuppe nach Wunsch zum Selberschöpfen

☞

Lachstatar mit Gurke oder hausgeräucherter Lachs
mit Honig-Dill-Senfdressing, gebratene Entenbrust,
herzhaftes Rindertatar, Shrimpscocktail mit Ananas

☞

Gebratenes Medaillon vom Rinderfilet, Gebratenes Medaillon vom
Schweinefilet im Speckmantel

Gebratene Lammkotelettes, gebratene Maishähnchenbrust,
geschmorte Ochsenbackerl,

Gebratenes Zanderfilet

Gebackener Ziegenkäse

Steinpilzravioli auf Rahmlauch

(bitte für 2-3 Hauptgänge entscheiden)

Ratatouillegemüse, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin,
frittierte Kartoffelwürfel, Basmatireis, Selleriepüree

Portweinjus, Kräuterbutter

☞

Bayerische Creme, französischer Schokoladenkuchen,
Obstsalat, Mango-Passionsfruchtparfait

Dessert wird in kleinen Gläsern und Tellern eingesetzt
(2 Einheiten pro Person sind einkalkuliert)

€ 58,50 PRO PERSON