



Menüs Frühling / Sommer



MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

MENÜ DER SAISON

Weißes Tomatenmousse mit rotem Tomaten-Gin-Gelée
und Parmesancrunch
im Glas serviert



Saftiger Braten von der Putenoberkeule
mit buntem Marktgemüse, Topfenspätzle
und leichter Rahmsauce



Tiramisu
im Glas serviert

Sonderpreis € 46,20 (ohne Änderungen) statt € 49,20

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht
· Basilikum · Aperol-Sprizz
1 Kugel € 4,00 mit Sekt aufgegossen € 5,20

MENÜ 1

59,80

Gazpacho Andaluz mit Olivenöl und Croutons



Gebratenes Doradenfilet an Kerbelsauce
mit sautierten Zuckerschoten und Pfifferlingsrisotto *



Panna Cotta mit Blaubeerenragout





MENÜ 2

€
64,20

Schwertfischtatar mit Paprikamousse,
Kresse und Kartoffelstroh (im Glas serviert)

☞☞

Cremesuppe von Pfifferlingen mit Croutons

☞☞

In Rotwein und Aromaten geschmorte Hähnchenkeule
mit Artischockengemüse und Kartoffel-Schnittlauchpüree

☞☞

Weißes Schokoladen-Mohnparfait
mit Erdbeer-Rhabarberragout und Vanilleschaum

Liebe Gäste,



hoffentlich läuft Ihnen schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen.

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.

Diese Wünsche werden à la carte berücksichtigt.

Ebenso dürfen Kinder selbstverständlich
à la carte bestellen.

Sollten Sie zwei Hauptgänge zur Wahl wünschen, sind hierfür alle
Hauptgänge mit * möglich.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal und einige
nur für eine bestimmte Personenanzahl möglich sind.

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

MENÜ 3

€
63,30

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit Cherrytomaten,
Croutons und gerösteten Kernen

☞☞

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

☞☞

Geschmorte Backerl vom bayerischen Weideochsen
mit gebratenen Pfifferlingen, Wurzelgemüse
und Kartoffel-Lauchpüree

☞☞

Topfencreme mit Rhabarberragout und süßen Streuseln
(im Glas serviert)



MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

MENÜ 4

62,80

Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit Rucola und Kapern

☞

Mit Aromaten gebratene Steaks aus der Lammhüfte
auf Bohnen-Speckgemüse,
cremiger Polenta und Rosmarinjus *

☞

Mokka-Crème brûlée mit Mangoeis

MENÜ 5

61,40

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Pilzen,
Cherrytomaten und Croutons

☞

Rosa gebratenes Steak aus der Rinderlende an Kräuterjus
mit glasiertem Sommergemüse und Kartoffelgratin *

☞

Schokoladen-Terrine mit Sauerrahmeis und frischen Früchten

MENÜ 6

58,20

Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse
mit Apfel-Staudensellerie-Chutney, Kresse und Salatbouquet

☞

Feine Schweinebäckchen
auf Balsamico-Linsengemüse und Kartoffel-Selleriepüree

☞

Pralinenhalbgefrorenes im Schokoladenmantel
mit Mango-Ananas-Ragout





MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

€

MENÜ 7

(Menüpreis ohne Vorspeise 55,00) **67,00**

Matjes Tatar mit feinen Äpfeln, roten Zwiebeln
und Sauerrahm (im Glas serviert)

☞

Curry-Zitronengras-Suppe

☞

Gebratene Maishähnchenbrust auf Frischkäse-Kräuter-Risotto,
grünem Spargel und Pestojus *

☞

Mango-Panna Cotta-Törtchen und Sauerrahm mit Buttermilcheis

MENÜ 8

(Menüpreis ohne Suppe 63,00) **71,70**

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen,
Croutons und Tomatenvinaigrette

☞

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl
und Schnittlauch

☞

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce
mit Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterkartoffeln *

☞

Holunderblütenparfait mit eingelegten Rotwein-Kirschen

MENÜ 9

(Menüpreis ohne Vorspeise 52,80) **69,50**

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

☞

Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikumpesto

☞

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Thymianjus
auf glasiertem Spitzkohl und Kartoffelgnocchi *

☞

Marmorisierte Schokoladen - Crème brûlée





MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

€

MENÜ 10 (Menüpreis ohne Vorspeise 54,60) **66,70**

Tatar vom bayerischen Weiderind, pikant mariniert,
mit gebratenem Wachtelei
(im Glas serviert)

🍴

Getrüffelte Kohlrabi-Cremesuppe mit Croutons

🍴

Geschmorte Kaninchenkeule vom Hofgut Hermann
an Salbeirahmsauce mit Bohnengemüse und Bandnudeln

🍴

Gebackenes Schokoladentörtchen
mit Himbeersorbet und Vanilleesopse

MENÜ 11 **70,90**

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken,
Portwein-Chilimarinade und Rucola

🍴

Aschbacher Festtagssuppe

🍴

Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet
an Madeirajus mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin *

🍴

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren

MENÜ 12 (Menüpreis ohne Vorspeise 60,40) **71,80**

Shrimps Cocktail mit Knusperhippe
und Romanasalat im Glas serviert

🍴

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons

🍴

Schrobenhausener Stangenspargel mit kleinem gebratenem
Lachsfilet,

Sauce hollandaise und Rissolée kartoffeln

🍴

Haselnuss-Krokant-Parfait mit marinierten Sauerkirschen





MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

€

MENÜ 13

73,10

Thunfischtatar mit Ingwer und Sojasauce, Avocado-creme
Krupuk und Kresse (im Glas serviert)

☞

Spinat-cremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

☞

Medaillon vom rosa gebratenen Rinderfilet
an Madeirajus mit Bohnen-Speckgemüse
und Rosmarinkartoffeln *

☞

Bayerische Creme mit frischen Früchten und Himbeersorbet

MENÜ 14

68,30

Rote Bete- Mousse mit Meerrettichschaum
und kleinem Tatar von Räucherfischen (im Glas serviert)

☞

Cremesuppe von frischen Kräutern mit Croutons

☞

Rosa gebratene Steaks aus der Lammhüfte an Kräuterjus
Mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

☞

Sauerrahm-Limetten-Tarte mit Erdbeeren
und Stracciatellaeis

MENÜ 15

(Menüpreis ohne Vorspeise 57,60) 74,50

Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel, Himbeervinaigrette
und Salatbouquet

☞

Paprika-Cremesuppe mit Croutons

☞

Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling an Meerrettichsauce,
cremigem Blattspinat und Kartoffelkrupfen *

☞

Apfel-Cassis Törtchen mit Blaubeerragout
und Knusperhippe





MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

€

MENÜ 16

75,30

Marinierter weißer Spargel mit Kräutervinaigrette,
Kresse und gekochtem Ei

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikum-Nockerl

Gebratene Medaillons vom Seeteufel
auf Thymian-Frischkäse-Risotto, Romanesco
und Paprikasauce *

Topfenmousse mit Ananasragout und Mangoeis

MENÜ 17

71,70

Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Rucola
und gehobeltem Parmesan

Cremesuppe von frischem Bärlauch mit Croutons

Glasierte Kalbsschulter mit Thymianjus
auf jungem Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Serviettenknödel

Topfenknödel mit Nougat gefüllt und Aprikosenragout





MENÜ 18

(Menüpreis ohne Vorspeise 65,00) **83,90**

Tomaten – Brotsalat mit mariniertem Oktopus,
Rucola und Parmesan



Gurken-Kaltschale mit Dill



Rosa gebratenes Kalbsfilet an Rosmarinjus
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi *
oder

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet
auf geschmortem Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln *



Aschbacher Dessertvariation
(nach Ihren Wünschen kombiniert)

VEGANES MENÜ

58,50

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing
mit gebratenen Pilzen



Kokos-Zitronengras-Suppe



Vegane Tortellini mit Gemüse, Tomatenragout und Pinienkerne



Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren
oder
Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren



MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

VEGETARISCHES MENÜ

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Gebackener Ziegenkäse mit Spargelsalat
und Aprikosen-Ingwer-Chutney

🍷

Gazpacho mit feinem Olivenöl und Croutons

🍷

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Frischkäse und Kräutern,
dazu Ratatouillegemüse und Basilikumpesto

🍷

Sauerrahm-Crème brûlée

€

58,30