



## Menüs Frühling / Sommer

Aschbacher Hof GmbH & Co. KG  
Familie Lechner • Aschbach 3 • 83620 Feldkirchen-Westerham • Tel.: 08063-80660 • Fax: 08063-806620  
info@aschbacher-hof.de • www.aschbacher-hof.de



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 € 49,80 (ohne Änderungen) statt € 52,80**

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

60,60

Gazpacho Andaluz mit Olivenöl und Croutons



Gebratenes Doradenfilet an Kerbelsauce  
mit sautierten Zuckerschoten und Pfifferlingsrisotto \*



Panna Cotta mit Blaubeerenragout





## MENÜ 2

€  
67,40

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,

**Wichtig!**

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

€  
68,50

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

65,20

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

63,80

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

60,20

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 57,60) **69,60**

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 64,80) **74,10**

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 55,00) **71,70**

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 58,20) **72,20**

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 Vanilleesopha

**MENÜ 11** **73,40**

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 63,80) **76,30**

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





### MENÜ 13

78,10

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

70,30

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 59,60) 76,50

Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel, Himbeervinaigrette  
und Salatbouquet

☞

Paprika-Cremesuppe mit Croutons

☞

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

☞

Apfel-Cassis Törtchen mit Blaubeerragout  
und Knusperhippe



MENÜS  
FRÜHLING  
/SOMMER

€

### **MENÜ 16**

**77,90**

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**

**76,30**

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 67,60) 86,50

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

61,50

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

€

59,90