




ASCHBACHER HOF
Feiern mit Aussicht

Menüs Frühling / Sommer

MENÜ 1

Kleiner Bunter Salat mit gerösteten Kernen,
Balsamicodressing und Croutons



In Rotwein und Aromaten geschmorte Hähnchenkeule
und Kartoffel-Schnittlauchpüree



Lechners Creme - im Glas serviert -

€
43,20

MENÜ 2

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen



Hausgemachter saftiger Braten von der Putenoberkeule
Topfenspätzle und leichter Rahmsauce



Tiramisu - im Glas serviert -

44,20

MENÜ 3

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle



Saftiges Kalbsrahmgulasch
mit gebratenen Serviettenknödeln



Kleines Vanilleparfait mit Himbeercoulis
- Im Foodglas serviert -

44,20

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 4

Gazpacho Andaluz mit Olivenöl und Croutons



Gebratenes Doradenfilet an Kerbelsauce
mit sautierten Zuckerschoten und Pfifferlingsrisotto *



Panna Cotta mit Blaubeerenragout

58,20



MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

MENÜ 5

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



Cremesuppe von Pfifferlingen mit Croutons



In Rotwein und Aromaten geschmorte Hähnchenkeule
und Kartoffel-Schnittlauchpüree



Weißes Schokoladen-Mohnparfait
mit Erdbeer-Rhabarberagout und Vanilleschaum

€
64,40

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 6

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit Cherrytomaten,
Croutons und gerösteten Kernen



Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl



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



Topfencreme mit Rhabarberagout und süßen Streuseln
(im Glas serviert)

64,10





MENÜ 7

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

€
65,20

MENÜ 8

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

63,20

MENÜ 9

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

60,20



MENÜ 10

(Menüpreis ohne Vorspeise 55,20) **67,20**

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 11

(Menüpreis ohne Suppe 61,20) **69,10**

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 12

(Menüpreis ohne Vorspeise 53,80) **69,70**

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 13
72,20

(Menüpreis ohne Vorspeise 58,20)

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

🍴

Getrüffelte Kohlrabi-Cremesuppe mit Croutons

🍴

Gebratenes Filet vom Inntaler Saibling
mit Zitronensauce, jungem Brokkoli und Kräuterrisotto

🍴

Gebackenes Schokoladentörtchen
mit Himbeersorbet und Vanilleespuma

MENÜ 14

68,70

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 15

(Menüpreis ohne Vorspeise 60,60) 73,10

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 16

77,10

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 17

75,30

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

☞

Cremesuppe von frischen Kräutern mit Croutons

☞

Rosa gebratener Lammrücken an Kräuterjus
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

☞

Sauerrahm-Limetten-Tarte mit Erdbeeren
und Stracciatellaeis

MENÜ 18

(Menüpreis ohne Vorspeise 57,60) 73,50

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 19

76,90

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 20

70,30

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 21

(Menüpreis ohne Vorspeise 66,60) 85,50

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