



Menüs Frühling / Sommer



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. Diese Wünsche werden à la carte
berücksichtigt.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal möglich sind.

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

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 € 32,90 (ohne Änderungen) statt € 35,30

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht
· Basilikum · Aperol-Sprizz
1 Kugel € 3,30 mit Sekt aufgegossen € 4,50



MENÜ 1

46,00

Gazpacho Andaluz mit Olivenöl und Croutons

🍷

Gebratenes Doradefilet an Kerbelsauce
mit sautierten Zuckerschoten und Pfifferlingsrisotto

🍷

Panna Cotta mit Blaubeerenragout

MENÜ 2

48,10

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

MENÜ 3

48,30

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)



MENÜ 4

50,20

Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit Rucola und Kapern

☞

Mit Aromaten geschmorte Lammkeule auf Bohnen-Speckgemüse,
cremiger Polenta und Rosmarinjus

☞

Mokka-Crème brûlée mit Mangoeis

MENÜ 5

50,20

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 Aprikosenragout

MENÜ 6

51,90

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

☞

Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)



€

MENÜ 7

52,20

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

☞

Törtchen von der Passionsfrucht und Sauerrahm mit Buttermilcheis

MENÜ 8

54,10

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

54,70

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

54,50

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

☞

Getrüffelte Kohlrabi-Cremesuppe mit Croutons

☞

Aperol Sprizz als Sorbet serviert

☞

Geschmorte Kaninchenkeule vom Hofgut Hermann
an Salbeirahmsauce mit Bohnengemüse und Bandnudeln

☞

Gebackenes Schokoladentörtchen
mit Himbeersorbet und Vanilleespuma

MENÜ 11

55,90

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

55,50

Shrimps Cocktail mit Knusperhippe
und Romanosalat im Glas serviert

☞

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons

☞

Schrobenhausener Stangenspargel mit kleinem gebratenem Lachsfilet,
Sauce hollandaise und Rissoléekartoffeln

☞

Haselnuss-Krokant-Parfait mit marinierten Sauerkirschen





MENÜ 13

57,70

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

🍴

Spinatcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

🍴

Medaillon vom rosa gebratenen Rinderfilet
unter der Kräuterkruste an Madeirajus mit Bohnen-Speckgemüse
und Rosmarinkartoffeln

🍴

Bayerische Creme mit frischen Früchten und Himbeersorbet

MENÜ 14

57,10

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

🍴

Cremsuppe von frischen Kräutern mit Croutons

🍴

Rosa gebratenes Lammkarree an Rosmarinjus mit Okra-Schoten,
Kirschtomaten und Risoni-Nudeln

🍴

Sauerrahm-Limetten-Tarte mit Erdbeeren
und Stracciatellaeis

MENÜ 15

58,70

Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel, Himbeervinaigrette
und Salatbouquet

🍴

Paprika-Cremsuppe mit Croutons

🍴

Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling an Meerrettichsauce,
cremigem Blattspinat und Kartoffelkräpfen

🍴

Parfait von der weißen und schwarzen Schokolade
mit Bananenragout und Knusperhippe



MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

€

MENÜ 16

61,40

Marinierter weißer Spargel mit Kräutervinaigrette,
Kresse und gekochtem Ei

🍷

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikum-Nockerl

🍷

Rosa gebratenes Medaillon vom bayerischen Kalbsfilet an Portweinjus
mit glasierten Zuckerschoten und Kartoffelpüree

Oder (Anzahl muss feststehen)

Seeteufel im Parmaschinkenmantel auf Thymian-Frischkäse-
Risotto, Romanesco und Paprikasauce

🍷

Topfenmousse mit Ananasragout und Mangoeis

MENÜ 17

63,20

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

🍷

Gebratenes Medaillon vom Atlantik-Seeteufel
mit Rieslingsauce und Safranrisotto

🍷

Feine Schweinebäckchen
auf Balsamico-Linsengemüse und Kartoffel-Selleriepüree

🍷

Pralinenhalbgefrorenes im Schokoladenmantel
mit Mango-Ananas-Ragout





MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

€

MENÜ 18

69,50

Tomaten – Brotsalat mit mariniertem Oktopus,
Rucola und Parmesan

🍷

Gurken-Kaltschale mit Dill

🍷

Aperol Sprizz Sorbet

🍷

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

45,40

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

🍷

Ravioli gefüllt mit Spinat, 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

€

44,10