



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 € 38,90 (ohne Änderungen) statt € 41,90**

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

### MENÜ 1

53,30

Gazpacho Andaluz mit Olivenöl und Croutons



Gebratenes Doradenfilet an Kerbelsauce  
mit sautierten Zuckerschoten und Pfifferlingsrisotto



Panna Cotta mit Blaubeerragout



MENÜS  
FRÜHLING  
/SOMMER

## MENÜ 2

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

🍷

Creemesuppe von Pfifferlingen mit Croutons

🍷

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

🍷

Weißes Schokoladen-Mohnparfait  
mit Erdbeer-Rhabarberagout und Vanilleschaum

€  
56,80

Liebe Gäste,

**Wichtig!**

vielleicht läuft Ihnen beim Lesen bereits 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

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

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit Cherrytomaten,  
Croutons und gerösteten Kernen

(Menü ohne Vsp. € 45,30)

🍷

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

🍷

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

🍷

Topfencreme mit Rhabarberagout und süßen Streuseln  
(im Glas serviert)

53,80





€

#### **MENÜ 4**

54,70

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**

53,30

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**

59,20

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**

58,40

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**

62,20

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen,  
Croutons und Tomatenvinaigrette

🍷

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl  
und Schnittlauch

(Menü ohne Suppe € 54,70)

🍷

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce  
mit Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterkartoffeln

🍷

Holunderblütenparfait mit eingelegten Rotwein-Kirschen

**MENÜ 9**

60,40

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



€

### MENÜ 10

61,30

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 Bohngemüse und Bandnudeln

☞

Gebackenes Schokoladentörtchen  
mit Himbeersorbet und Vanilleespuma

### MENÜ 11

61,60

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

(ohne Vsp. € 48,10)

☞

Aschbacher Festtagssuppe

☞

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

☞

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren

### MENÜ 12

62,20

Shrimps Cocktail mit Knusperhippe  
und Romanasalat (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**

63,80

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

🍷

Spinat-cremesuppe 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**

67,20

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**

64,80

Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel, Himbeervinaigrette  
und Salatbouquet

**(Menü ohne Vorspeise € 49,90)**

🍷

Paprika-Cremsuppe mit Croutons

🍷

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

🍷

Apfel-Cassis-Törtchen mit Blaubeerragout



MENÜS  
FRÜHLING  
/SOMMER

€

### **MENÜ 16**

68,20

Marinierter weißer Spargel mit Kräutervinaigrette,  
Kresse und gekochtem Ei

🍷

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikum-Nockerl

🍷

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

🍷

Topfenmousse mit Ananasragout und Mangoeis

### **MENÜ 17**

75,30

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**

77,80

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**

50,80

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 Pinienkernen

🍷

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

€

50,40