



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 und einige nur für eine bestimmte Personenanzahl 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 € 37,20 (ohne Änderungen) statt € 39,60

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 aufgeossen € 4,50



MENÜ 1

48,40

Gazpacho Andaluz mit Olivenöl und Croutons

🍷

Gebratenes Doradenfilet an Kerbelsauce
mit sautierten Zuckerschoten und Pfifferlingsrisotto

🍷

Panna Cotta mit Blaubeerragout

MENÜ 2

53,60

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-Rhabarberagout und Vanilleschaum

MENÜ 3

52,30

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit Cherrytomaten,
Croutons und gerösteten Kernen **(Menü ohne Vsp. € 44,80)**

🍷

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

🍷

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

🍷

Topfcreme mit Rhabarberagout und süßen Streuseln
(im Glas serviert)



MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

€

MENÜ 4

52,70

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

51,60

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

55,10

Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Rucola
und gehobeltem Parmesan

🍷

Cremsuppe 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

54,30

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

58,30

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen,
Croutons und Tomatenvinaigrette

☞

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl
und Schnittlauch

(Menü ohne Suppe € 51,30)

☞

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce
mit Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterkartoffeln

☞

Holunderblütenparfait mit eingelegten Rotwein-Kirschen

MENÜ 9

57,90

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

57,80

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

59,20

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

(ohne Vsp. € 46,70)

☞

Aschbacher Festtagssuppe

☞

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

☞

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren

MENÜ 12

58,70

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

60,90

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

60,90

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

🍴

Cremesuppe 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

62,30

Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel, Himbeervinaigrette
und Salatbouquet

(Menü ohne Vorspeise € 48,40)

🍴

Paprika-Cremesuppe mit Croutons

🍴

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

🍴

Parfait von der weißen und schwarzen Schokolade
mit Bananenragout und Knusperhippe





MENÜ 16

64,80

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

67,30

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

72,30

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

49,10

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

€

44,30