



Menüs Herbst / Winter

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 Baguette mit Kräuterquark und Apfel-Griebenschmalz.

MENÜ DER SAISON

Freiland Feldsalat mit Speck,
Croutons, gekochtem Ei und Balsamicodressing



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Steaks aus der Rehkeule mit Wacholderrahm,
Broccoli, Topfenspätzle und Wildpreiselbeeren



Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout
mit Topfencreme und süßen Streuseln
(im Glas serviert)

Sonderpreis € 51,80 (ohne Änderungen) statt € 53,80

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

50,70

Sülze vom Rindertafelspitz mit Radieschen
Schnittlauch und Wachtelei (im Glas serviert)



Aschbacher Festtagssuppe

(ohne Suppe € 43,40)

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl,
Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen



Portion von der bayerischen Lugeder Gutshofente
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel



Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen

MENÜ 2

55,30

Lachstatar mit Ingwer und Sojasauce, Avocado Creme,
Krupuk und Kresse (im Glas serviert)



Wildessenz mit Pilzbratnockerl und Schnittlauch (ohne Suppe € 47,50)



Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout mit Topfencreme und Streusel
(im Glas serviert)

MENÜ 3

56,40

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen,
Speck und Walnussdressing



Cremesuppe von Kastanien mit Madeira und Croutons (ohne Suppe € 49,20)



Rosa gebratene Steaks aus der bayerischen Ochsenlende
unter der Kräuterkruste an Thymianjus mit Wirsinggemüse
und Dauphine-Kartoffeln



Feiner Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis



€

MENÜ 4

56,70

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney mit Cranberries
und winterlichen Blattsalaten (ohne Vsp. € 44,80)

🍷

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

🍷

Geschmorte Ochsenbackerl auf karamellisiertem Wurzelgemüse
und Schnittlauch-Kartoffelpüree

🍷

Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis
und Zwetschgenragout

MENÜ 5

58,70

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie und Salatbouquet
an Walnussdressing

🍷

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Croutons

🍷

Sauerbraten aus der flachen Schulter vom bayerischen Ochsen
mit Blaukraut und gebratenen Serviettenknödeln

🍷

Geeister Gewürzstollen mit Zwetschgenröster
und Glühweinsabayone

MENÜ 6

59,00

Törtchen von der Räucherforelle mit Sauerrahmmousse,
eingelegter Rote Bete und Salatbouquet

🍷

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl

🍷

Geschmorte Keule vom heimischen Reh mit Wacholderrahm,
Broccoli, Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren

🍷

Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)

€

MENÜ 7

61,70

Waldpilzterrine mit Feldsalat und geröstetem Speck



Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen



Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling
auf karamellisierter Rote Bete mit Würfelkartoffeln
und Korianderschaum



Aschbacher Dessertvariation (nach Ihren Wünschen kombiniert)

MENÜ 8

64,90

Gebackener Ochsenschwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen
mit Pommery-Senfinaigrette und Salatbouquet (ohne Vsp. € 50,90)



Getrüffeltes Selleriesüppchen mit Croutons



Medaillons vom gebratenen Atlantik-Seeteufel auf Rote Bete – Risotto
mit Pak Choi und leichter Meerrettichsauce



Lebkuchen – Crème brûlée mit Gewürzorange und Vanilleeis

MENÜ 9

65,60

Rindercarpaccio mit Olivenöl, gehobeltem Parmesan
und Rucola

(ohne Vsp. € 52,70)



Karotten-Fenchel-Suppe mit eingelegten Shrimps



Zweierlei vom heimischen Hirsch
Rosa gebratener Rücken und Gulasch mit Speckrosenkohl,
Waldpilzserviettenknödel und Wildpreiselbeeren



Schokoladenterrine mit karamellisiertem Ananasragout
und Sauerrahmeis

MENÜ 10

71,60

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing
mit gerösteten Kernen und Cherrytomaten

ohne

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons

ohne

Zwei gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree
und Safransauce (ohne Zwischengericht € 55,70)

ohne

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Calvadosjus
mit Romanesco und Kartoffel-Selleriepüree

ohne

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade mit Kokossorbet
und Ananasragout

MENÜ 11

72,20

Zwei gebackene Riesengarnelen im Knusperteig
auf Mango-Curry-Gurkensalat und Korianderpesto

ohne

Steinpilzravioli mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan
und jungem Spinat (ohne Zwischengericht € 59,70)

ohne

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (oder Kalbsfilet)
unter der Trüffelkruste mit Madeirajus, Bohnen-Speckgemüse
und Rosmarinkartoffeln

ohne

Pralinenmousse mit zweierlei von der Orange

MENÜ 12

72,30

Hausgeräucherter Lachs an Honig-Dill-Senf-Sauce
mit kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet

ohne

Cremesuppe von Karotte und Apfel

ohne

Rosa gebratener Rehrücken, aus heimischer Jagd, gratiniert
mit Walnuss-Krokant-Kruste,
glasierten Schwarzwurzeln und Waldpilz-Serviettenknödel

ohne

Feines von Marone und Nougat mit Gewürzen,
Orangensorbet und Portwein-Cassis-Feigen

MENÜ 13

74,20

Gebackenes Tartar vom Kalbsfilet
mit gebeiztem Thunfisch und Kapernschaum

oder

Krustentiercremesuppe mit Krustentierpflanzlerl

oder

Kalamansi – Sorbet

oder

Zweierlei vom Weideochsen

Gebratenes Filet unter der Waldpilz-Thymian-Kruste
und gebackene Praline vom Ochsenbackerl
mit glasiertem Wirsing und Petersilienwurzelpüree

oder

Brownie von Schokolade und Walnüssen
mit Mangoragout und Baileyseis

VEGANES MENÜ

46,60

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Pilzen

oder

Kokos-Zitronengras-Suppe

oder

Ravioli gefüllt mit Spinat, Tomatenragout und Pinienkerne

oder

Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren
oder
Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

43,30

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Quiche von Waldpilzen mit Kräuterdip und Blattsalaten

oder

Leichte Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons

oder

Ravioli gefüllt mit Kürbis, Frischkäse und Kürbiskernen
auf jungem Spinat und Parmesan

oder

Nougat-Maronen-Crème brûlée