



Menüs Herbst / Winter



## 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 € 53,80 (ohne Änderungen) statt € 55,80**

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

52,50

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

**(Menü ohne Vorspeise € 44,00)**

☞

Aschbacher Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl,  
Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen

☞

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

☞

Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen



MENÜS  
HERBST  
/WINTER

€

## MENÜ 2

57,40

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

🍷

Wildessenz mit Pilzbratnockerl und Schnittlauch **(Menü ohne Suppe € 48,90)**

🍷

Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus  
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

🍷

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

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

58,80

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen, **(Menü ohne Vorspeise € 48,90)**  
Speck und Walnussdressing

🍷

Cremesuppe von Kastanien mit Madeira und Croutons

🍷

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

🍷

Feiner Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis





€

**MENÜ 4**

59,30

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney mit Cranberries  
und winterlichen Blattsalaten **(Menü ohne Vorspeise € 46,30)**

🍷

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

🍷

Geschmorte Ochsenbackerl auf karamellisiertem Wurzelgemüse  
und Schnittlauch-Kartoffelpüree

🍷

Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis  
und Zwetschgenragout

**MENÜ 5**

60,30

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**

61,50

Törtchen von der Räucherforelle mit Sauerrahmmousse,  
eingelegter Rote Bete und Salatbouquet **(Menü ohne Vorspeise € 45,60)**

🍷

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl

🍷

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

🍷

Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)

	€
<b>MENÜ 7</b>	<b>65,20</b>
Waldpilzterrine mit Feldsalat und geröstetem Speck	
	
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	
	
Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling mit Rieslingsauce, buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln	
	
Aschbacher Dessertvariation (nach Ihren Wünschen kombiniert)	
<b>MENÜ 8</b>	<b>66,70</b>
Gebackener Ochsenschwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen mit Pommery-Senf vinaigrette und Salatbouquet <b>(Menü ohne Vorspeise € 51,70)</b>	
	
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	
<b>MENÜ 9</b>	<b>67,70</b>
Rindercarpaccio mit Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Rucola <b>(Menü ohne Vorspeise € 53,70)</b>	
	
Karotten-Fenchel-Suppe mit eingelegten Shrimps	
	
Zweierlei vom heimischen Hirsch Rosa gebratener Rücken und Gulasch mit Speckrosenkohl, Kroketten und Wildpreiselbeeren	
	
Schokoladenterrine mit karamellisiertem Ananasragout und Sauerrahmeis	

**MENÜ 10**

74,10

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing  
mit gerösteten Kernen und Cherrytomaten

*☞*

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons

*☞*

Zwei gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree  
und Safransauce **(Menü ohne Zwischengericht € 57,20)**

*☞*

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

*☞*

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade mit Kokossorbet  
und Ananasragout

**MENÜ 11**

74,20

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

*☞*

Steinpilzravioli mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan  
und jungem Spinat **(Menü ohne Zwischengericht € 60,70)**

*☞*

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Safransauce,  
jungem Brokkoli und gebackenen Kartoffelwürfeln

*☞*

Pralinenmousse mit Zweierlei von der Orange

**MENÜ 12**

73,80

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

*☞*

Cremesuppe von Karotte und Apfel

*☞*

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

*☞*

Birnen-Karamellschnitte  
mit Orangensorbet und Portwein-Cassis-Feigen

### **MENÜ 13**

76,80

Gebackenes Tartar vom Kalbsfilet  
mit gebeiztem Thunfisch und Kapernschaum



Krustentiercremesuppe mit Krustentierpflanzlerl



Kalamansi – Sorbet



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



Brownie von Schokolade und Walnüssen  
mit Mangoragout und Baileyseis

### **VEGANES MENÜ**

51,20

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 Pinienkernen



Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren  
oder  
Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren

### **VEGETARISCHES MENÜ**

47,80

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

Quiche von Waldpilzen mit Kräuterdip und Blattsalaten



Leichte Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons



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



Nougat-Maronen-Crème brûlée