



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 € 67,30 (ohne Änderungen) statt € 69,90**

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne  
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:  
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht  
· Basilikum · Aperol-Sprizz  
1 Kugel € 4,00 mit Sekt aufgegossen € 5,20

### MENÜ 1

57,00

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

## MENÜ 2

(Menü ohne Suppe 58,80) 69,10

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

☞

Wildessenz mit Pilzbratnockerl und Schnittlauch

☞

Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus  
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin \*

☞

Aschbacher Tiramisu (im Glas serviert)

Liebe Gäste,



hoffentlich läuft Ihnen schon beim Lesen 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.

Sollten Sie zwei Hauptgänge zur Wahl wünschen, sind hierfür alle  
Hauptgänge mit \* möglich.

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

(Menü ohne Suppe 61,60) 71,30

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen,  
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**

74,50

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney  
mit Cranberries und winterlichen Blattsalaten



Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle



Geschmorte Ochsenbackerl auf karamellisiertem Wurzelgemüse  
und Schnittlauch-Kartoffelpüree



Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis  
und Zwetschgenragout

**MENÜ 5**

**(Menü ohne Vorspeise 59,60) 76,50**

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**

**(Menü ohne Suppe 64,20) 73,50**

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



Panna Cotta mit Himbeercoulis (im Glas serviert)



MENÜS  
HERBST  
/WINTER

€

### MENÜ 7

(Menü ohne Suppe 69,20) 78,50

Waldpilzterrine mit Feldsalat und geröstetem Speck

☞

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

☞

Gebratenes Filet vom Inntaler Saibling  
auf karamellisierter Rote Bete mit Würfelkartoffeln  
und Korianderschaum \*

☞

Aschbacher Dessertvariation 4 Komponenten,  
(nach Ihren Wünschen kombiniert)

### MENÜ 8

80,90

Gebackener Ochenschwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen  
mit Pommery-Senf vinaigrette und Salatbouquet

☞

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

(Menü ohne Suppe 71,40) 82,90

Rindercarpaccio mit Olivenöl, gehobtem Parmesan  
und Rucola

☞

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**

70,10

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing  
mit gerösteten Kernen und Cherrytomaten



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



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



Crème brûlée von der Zartbitterschokolade  
mit Kokossorbet und Ananasragout

**MENÜ 11**

**(Menü ohne Zwischengang 72,80) 87,70**

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



Steinpilzravioli mit brauner Butter,  
gehobeltem Parmesan und jungem Spinat



Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Safransauce,  
jungem Brokkoli und gebackenen Kartoffelwürfel \*



Pralinenmousse mit zweierlei von der Orange

**MENÜ 12**

**(Menü ohne Suppe 77,50) 86,80**

Hausgeräucherter Lachs an 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



MENÜS  
HERBST  
/WINTER

€

### MENÜ 13

(Menü ohne Vorspeise 67,20) 86,10

Gebackenes Tartar vom Kalbsfilet  
mit gebeiztem Thunfisch und Kapernschaum

☞

Krustentiercremesuppe mit Krustentierpflanzlerl

☞

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

61,50

Dieses Menü können Sie ab 10 Personen bestellen.  
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich, bzw. nach Auswahl der Küche.

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing  
mit gebratenen Pilzen

☞

Kokos-Zitronengras-Suppe

☞

Ravioli gefüllt mit Spinat, dazu Tomatenragout und Pinienkerne

☞

Schokoladenmousse mit Mango-Ananas-Ragout  
oder  
Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren

### VEGETARISCHES MENÜ

57,90

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

