ASCHBACHER HOF

Feiern mit Aussicht

Menüs Herbst / Winter

MENÜS
HERBST
/WINTER

MENÜ 1 — 43,30

Kleiner Bunter Salat mit Balsamicodressing
und gerösteten Kernen

Geschmorte flache Rinderschulter
mit Madeirajus und Kartoffel-Schnittlauch-Püree

Vanille Crème brûlée

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.

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 2 — 47,30

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Saftiges Kalbsrahmgulasch
mit gebratenem Serviettenknödel

Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen

Mit dem Erscheinen neuer Preise verlieren diese ihre Gültigkeit.
Stand: 01.01.2025

MENÜS
HERBST
/WINTER

€

MENÜ 3 — 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 4 — 69,90

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)

MENÜ 5 (Menü ohne Suppe 56,80) — 67,10

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)

MENÜ 6 (Menü ohne Suppe 63,60) — 73,30

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

Mit dem Erscheinen neuer Preise verlieren diese ihre Gültigkeit.
Stand: 01.01.2025

€

MENÜ 7 — 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 8 — (Menü ohne Vorspeise 57,60) 74,50

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 9 — (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)

Mit dem Erscheinen neuer Preise verlieren diese ihre Gültigkeit.
Stand: 01.01.2025

€

MENÜ 10 (Menü ohne Suppe 67,20) 76,50

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 11 81,90

Gebackener Ochsenschwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen
mit Pommery-Senfvinaigrette 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 Gewürzorangen und Vanilleeis

MENÜ 12 (Menü ohne Suppe 71,40) 82,90

Rindercarpaccio mit Olivenöl, gehobeltem 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

Mit dem Erscheinen neuer Preise verlieren diese ihre Gültigkeit.
Stand: 01.01.2025

€

MENÜ 13 — 71,10

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 14 — (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 15 — (Menü ohne Suppe 74,50) 83,80

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

Tagespreis ca. 42,00

Birnen-Karamellschnitte mit Orangensorbet
und Portwein-Cassis-Feigen

€

MENÜ 16 (Menü ohne Vorspeise 68,20) 87,10

Gebackenes Tartar vom Kalbsfilet
mit gebeiztem Thunfisch und Kapernschaum

Krustentiercremesuppe mit Krustentierpflanzerl

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