



Menüs Herbst / Winter

## MENÜ 1

€  
42,80

Kleiner, bunter Salat mit Balsamicodressing  
und gerösteten Kernen



Geschmorte flache Rinderschulter  
mit Madeirajus und Kartoffel-Schnittlauch-Püree



Vanille Crème brûlée

**Wichtig!**

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

43,90

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen



Saftiges Kalbsrahmgulasch  
mit gebratenem Serviettenknödel



Affogatto al caffè

### MENÜ 3

52,80

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

66,50

Freiland Feldsalat mit Speck,  
Croutons, gekochtem Ei und Balsamicodressing



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Steaks aus der Rehkeule mit Wacholderrahm,  
Brokkoli, Topfenspätzle und Wildpreiselbeeren \*



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

### MENÜ 5

(Menü ohne Suppe 54,80) 65,10

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 60,80) 70,50

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 7

€  
69,10

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 54,60) 69,50

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) 73,10

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



Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl



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



Panna Cotta mit Himbeercoulis (im Glas serviert)

## MENÜ 10

(Menü ohne Suppe 67,20) 75,10

Waldpilzterriner 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

79,90

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



Getrüffelt Sellerie-Süppchen 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 12

(Menü ohne Suppe 68,80) 80,30

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



Schokoladenterriner mit karamellisiertem Ananasragout  
und Sauerrahmeis

### MENÜ 13

69,10

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,  
gehobelem 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 73,90) 83,20

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

## MENÜ 16

(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

60,50

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

56,90

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



Maronen-Crème brûlée