



ASCHBACHER HOF
Feiern mit Aussicht

Menüs Herbst / Winter

MENÜ 1

Kleiner, bunter Salat mit Balsamicodressing und gerösteten Kernen



Geschmorte flache Rinderschulter mit Madeirajus und Kartoffel-Schnittlauch-Püree



Vanille Crème brûlée

€
42,80

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 caffé

		€
MENÜ 3		52,80
Aschbacher Festtagssuppe		
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen		
oder		
Portion von der bayerischen Lugeder Gutshofente mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel		
oder		
Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen		
MENÜ 4		66,50
Freiland Feldsalat mit Speck, Croutons, gekochtem Ei und Balsamicodressing		
oder		
Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons		
oder		
Steaks aus der Rehkeule mit Wacholderrahm, Brokkoli, Topfenspätzle und Wildpreiselbeeren *		
oder		
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)		
oder		
Wildessenz mit Pilzbratnockerl und Schnittlauch		
oder		
Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin *		
oder		
Aschbacher Tiramisu (im Glas serviert)		
MENÜ 6		(Menü ohne Suppe 60,80) 70,50
Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Walnussdressing		
oder		
Cremesuppe von Kastanien mit Madeira und Croutons		
oder		
Rosa gebratene Steaks aus der bayerischen Ochsenlende unter der Kräuterkruste an Thymianjus mit Wirsinggemüse und Dauphine-Kartoffeln *		
oder		
Feiner Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis		

Mit dem Erscheinen neuer Preise verlieren diese ihre Gültigkeit.
Stand: 01.01.2026



MENÜS
HERBST
/WINTER

MENÜ 7

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney mit Cranberries und winterlichen Blattsalaten

€ 69,10

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

€ 28,-

Geschmorte Ochsenbackerl auf karamellisiertem Wurzelgemüse und Schnittlauch-Kartoffelpüree

€ 28,-

Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis und Zwetschgenragout

MENÜ 8

(Menü ohne Vorspeise 54,60) 69,50

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie und Salatbouquet an Walnussdressing

€ 28,-

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Croutons

€ 12,-

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

€ 28,-

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

€ 28,-

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl

€ 28,-

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

€ 28,-

Panna Cotta mit Himbeercoulis (im Glas serviert)



MENÜS
HERBST
/WINTER

€

MENÜ 10

(Menü ohne Suppe 67,20) 75,10

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

79,90

Gebackener Ochsenschwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen
mit Pommery-Senfvinagrette und Salatbouquet

↙ ↘

Geträufeltes 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 68,80) 80,30

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

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,
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 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 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

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