



Menüs Herbst / Winter

Liebe Gäste,

genießen Sie unsere zahlreichen Angebote für Speisen und Getränke.

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.

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 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 € 53,20 (ohne Änderungen) statt € 55,20

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

50,70

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

(Menü ohne Vorspeise € 42,80)



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 2

55,30

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



Wildessenz mit Pilzbratnockerl und Schnittlauch (Menü ohne Suppe € 47,50)



Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



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

MENÜ 3

56,40

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Walnussdressing (Menü ohne Vorspeise € 47,20)



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

57,70

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney mit Cranberries
und winterlichen Blattsalaten

(Menü ohne Vorspeise € 45,80)



Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle



Geschmorte Ochsenbackerl auf karamellisiertem Wurzelgemüse
und Schnittlauch-Kartoffelpüree



Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis
und Zwetschgenragout

MENÜ 5

58,70

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

59,00

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

(Menü ohne Vorspeise € 44,10)



Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl



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



Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)

€

MENÜ 7

61,70

Waldpilzterrine mit Feldsalat und geröstetem Speck



Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen



Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling
auf karamellisierter Rote Bete mit Würfelkartoffeln
und Korianderschaum



Aschbacher Dessertvariation (nach Ihren Wünschen kombiniert)

MENÜ 8

64,90

Gebackener Ochsenschwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen
mit Pommery-Senfvinagrette und Salatbouquet **(Menü ohne Vorspeise € 50,90)**



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

65,60

Rindercarpaccio mit Olivenöl, gehobeltem Parmesan
und Rucola

(Menü ohne Vorspeise € 52,70)



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

71,60

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 € 55,70)**

☞

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

☞

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade mit Kokossorbet
und Ananasragout

MENÜ 11

72,20

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

☞

Steinpilzravioli mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan
und jungem Spinat **(Menü ohne Zwischengericht € 59,70)**

☞

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

☞

Pralinenmousse mit Zweierlei von der Orange

MENÜ 12

72,30

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

☞

Feines von Marone und Nougat mit Gewürzen,
Orangensorbet und Portwein-Cassis-Feigen

MENÜ 13

75,20

Gebackenes Tartar vom Kalbsfilet
mit gebeiztem Thunfisch und Kapernschaum



Krustentiercremesuppe mit Krustentierpflanzlerl



Kalamansi – Sorbet



Zweierlei vom Weideochsen

Gebratenes Filet unter der Waldpilz-Thymian-Kruste
und gebackene Praline vom Ochsenbackerl
mit glasiertem Wirsing und Petersilienwurzelpüree



Brownie von Schokolade und Walnüssen
mit Mangoragout und Baileyseis

VEGANES MENÜ

47,60

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

44,30

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