



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 € 53,80 (ohne Änderungen) statt € 55,80**

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**

52,50

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

(Menü ohne Vorspeise € 44,00)



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**

57,40

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



Wildessenz mit Pilzbratnockerl und Schnittlauch (Menü ohne Suppe € 48,90)



Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus  
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



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

**MENÜ 3**

58,80

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Walnussdressing (Menü ohne Vorspeise € 48,90)



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**

59,30

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney mit Cranberries  
und winterlichen Blattsalaten

(Menü ohne Vorspeise € 46,30)



Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle



Geschmorte Ochsenbackerl auf karamellisiertem Wurzelgemüse  
und Schnittlauch-Kartoffelpüree



Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis  
und Zwetschgenragout

**MENÜ 5**

60,30

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**

61,50

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

(Menü ohne Vorspeise € 45,60)



Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl



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



Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)

**MENÜ 7**

65,20

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**

66,70

Gebackener Ochsenschwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen  
mit Pommery-Senf vinaigrette und Salatbouquet **(Menü ohne Vorspeise € 51,70)**



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**

67,70

Rindercarpaccio mit Olivenöl, gehobeltem Parmesan  
und Rucola

**(Menü ohne Vorspeise € 53,70)**



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**

74,10

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 € 57,20)**

*☞*

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

*☞*

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade mit Kokossorbet  
und Ananasragout

**MENÜ 11**

74,20

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

*☞*

Steinpilzravioli mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan  
und jungem Spinat **(Menü ohne Zwischengericht € 60,70)**

*☞*

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

*☞*

Pralinenmousse mit Zweierlei von der Orange

**MENÜ 12**

73,80

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

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

€

76,80

### VEGANES MENÜ

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

51,20

### VEGETARISCHES MENÜ

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

47,80