



Menüs Kommunion / Konfirmation



MENÜS

KOMMUNION

KONFIRMA

-TION

MENÜ 1: DAS ANGEBOTS-MENÜ

Spargelcremesuppe als Probierportion
in der Espressotasse serviert



Geschmorte Kalbsschulter mit Schwammerlrahm,
buntem Marktgemüse und Topfenspätzle



Vanille-Crème-brûlée mit Minze

Sonderpreis von € 44,90 (ohne Änderungen) statt € 46,90

MENÜ 2

53,90

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



Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (ca. 120g roh)
mit Spargelragout und Rosmarinkartoffeln *



Mini Vanilleparfait mit marinierten Erdbeeren

MENÜ 3

57,80

Salat von grünem und weißem Spargel
mit Schnittlauchvinaigrette, Rucola
und Croutons (im Glas serviert)



Rosa gebratener Kalbstafelspitz
auf cremigem Wirsinggemüse und Kräuterkartoffeln



Mousse von der Zartbitterschokolade
mit eingelegten Sauerkirschen

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





MENÜS

KOMMUNION

KONFIRMA

-TION

MENÜ 4

56,90

Bärlauchcremesuppe mit Croutons



Frischer Stangenspargel mit kleinem gebratenem bayerischen Schweinefilet,

Sauce Hollandaise und Risolée kartoffeln *



Topfencreme mit Rhabarberragout und süßen Streuseln (im Glas serviert)

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.

Zu jedem Menü servieren wir zweierlei Baguette mit Kräuterquark und Apfel-Griebenschmalz.**MENÜ 5**

67,30

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken, Salatbouquet und Balsamicovinaigrette



Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl



Geschmorte Ochsenbäckchen auf Karottengemüse mit Kartoffel-Lauchpüree



Panna Cotta mit Himbeercoulis (im Glas serviert)





MENÜ 6

(Menü ohne Suppe 59,80) **68,50**

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing
mit Cherrytomaten, Croutons und gerösteten Kernen

oder

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

oder

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce
mit buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln *

oder

Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus,
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin *

oder

Feiner Schokoladenkuchen mit karamellisiertem Ananasragout
und Sauerrahmeis

MENÜ 7

(Menü ohne Suppe 65,30) **74,40**

Hausgeräucherter Lachs mit kleinem Reiberdatschi,
Honig-Dill-Senfsauce und Salatbouquet

oder

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons

oder

Rosa gebratenes Steak vom Maibock (ab 01. Mai)
an Preiselbeerjus mit Broccoli und Topfenspätzle *

oder

Holunderblütenparfait mit Rhabarberkompott

MENÜ 8: DAS GENIESSER-MENÜ

(Menü ohne Vorspeise 60,80) **72,30**

Bärlauch-Frischkäse-Nocken
mit Salatbouquet und Brotchip

oder

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Croutons

oder

Gebratene Medaillons vom Atlantik-Seeteufel
auf Safranrisotto und glasierten Zuckerschoten *

oder

Rosa gebratenes Medaillon vom bayerischen Rinderfilet
an Madeirajus mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgnocchi *

oder

Bayerische Creme mit marinierten Erdbeeren