



ASCHBACHER HOF
Feiern mit Aussicht

Menüs Kommunion / Konfirmation

		€
		40,10
	MENÜ 1	
	Spargelcremesuppe als Probierportion in der Espressotasse serviert	
	„„	
	Geschmorte Kalbsschulter mit Schwammerlrahm und Topfenspätzle	
	„„	
	Vanille-Crème-brûlée mit Minze	
	MENÜ 2	43,90
	Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	
	„„	
	Gebratene Maishänchenbrust mit Madeirajus und Bärlauch-Gnocchi *	
	„„	
	Affogato al cafe	
	MENÜ 3	53,60
	Cremesuppe von frischen Kräutern mit Croutons	
	„„	
	Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (ca. 120g roh) mit Spargelragout und Rosmarinkartoffeln *	
	„„	
	Mini Vanilleparfait mit Himbeercoulis - Im Foodglas -	
	MENÜ 4	57,20
	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 eingekochten Sauerkirschen	

MENÜ 5

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

30,-

Frischer Stangenspargel mit kleinem gebratenem bayerischen Schweinefilet, Sauce Hollandaise und Risoléekartoffeln *

30,-

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.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 6

67,10

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken, Salatbouquet und Balsamicovinaigrette

30,-

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl

30,-

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Karottengemüse mit Kartoffel-Lauchpüree

30,-

Panna Cotta mit Himbeercoulis (im Glas serviert)



MENÜS
KOMMUNION
KONFIRMA
-TION

€

MENÜ 7

Zanderfilet: 68,10 / Schweinefilet: 65,10

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 8

(Menü ohne Suppe 64,80) 74,10

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 Brokkoli und Topfenspätzle *

oder

Holunderblütenparfait mit Rhabarberkompott

MENÜ 9: DAS GENIESSEN-MENÜ

(Menü ohne Vorspeise 62,40) 75,30

Bärlauch-Frischkäse-Nocken
mit Salatbouquet und Brotchip

oder

Spargelcremesuppe mit Spargleinlage 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