



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

Creamesuppe 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 eingelegten Sauerkirschen

€  
57,40

## MENÜ 5

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.**

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



Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl



Geschmorte Ochsenbäckchen auf Karottengemüse mit Kartoffel-Lauchpüree



Panna Cotta mit Himbeercoulis (im Glas serviert)





### MENÜ 7

Zanderfilet: 68,10 / Schweinefilet: 65,10

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing  
mit Cherrytomaten, Croutons und gerösteten Kernen



Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen



Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce  
mit buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln \*  
oder

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



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



Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons



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



Holunderblütenparfait mit Rhabarberkompott

### MENÜ 9: DAS GENIESSER-MENÜ

[Menü ohne Vorspeise 62,40] 75,30

Bärlauch-Frischkäse-Nocken  
mit Salatbouquet und Brotchip



Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Croutons



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

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



Bayerische Creme mit marinierten Erdbeeren