



Menüs Kommunion / Konfirmation



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 € 37,90 (ohne Änderungen) statt € 39,90

MENÜ 2

47,40

Lachstatar mit Ingwer und Sojasauce,
Avocado Creme, Krupuk, und Kresse

☞

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

☞

Luftiges Vanilleparfait mit marinierten Erdbeeren im Mini-Foodglas

MENÜ 3

49,30

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 € 3,50 mit Sekt aufgegossen € 4,50



MENÜ 4

47,30

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

☞

Frischer Stangenspargel mit kleinem gebratenem bayerischen Schweinefilet, Sauce Hollandaise und Rissolée kartoffeln

☞

Topfencreme mit Rhabarber ragout und süßen Streuseln (im Glas serviert)

Liebe Gäste,

Wichtig!

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.

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 5

58,50

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken, Salatbouquet und Balsamicovinaigrette (Menü ohne Vorspeise € 44,60)

☞

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl

☞

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Karottengemüse mit Kartoffel-Lauchpüree

☞

Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)





€

MENÜ 6

57,40

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing
mit Cherrytomaten, Croutons und gerösteten Kernen

oder

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen (Menü ohne Suppe € 49,90)

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

64,20

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

61,00

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

