



Menüs Kommunion / Konfirmation



MENÜS

KOMMUNION

KONFIRMA

-TION

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 möglich sind.

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

### **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 € 32,40 (ohne Änderungen) statt € 34,40**

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne  
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:  
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht ·  
Basilikum · Aperol-Sprizz

1 Kugel € 3,00 mit Sekt aufgegossen € 4,50





MENÜS

KOMMUNION

KONFIRMA

-TION

**MENÜ 2**

40,20

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**

41,40

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

**MENÜ 4**

42,30

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

Frischer Stangenspargel mit kleinem gebratenem bayerischen  
Schweinefilet,

Sauce hollandaise und Rissoléekartoffeln

Topfencreme mit Rhabarberragout und  
süßen Streuseln (im Glas serviert)

**MENÜ 5**

49,20

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken,  
Salatbouquet und Balsamicovinaigrette

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Karottengemüse  
mit Kartoffel-Lauchpüree

Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)





€

### MENÜ 6

51,30

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

54,00

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

56,10

Bärlauch-Frischkäse-Nocken mit Salatbouquet und Brotchip

oder

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Croutons

oder

Gebratene Medaillons vom Atlantik-Seeteufel  
im Parmaschinken-Mantel auf Safranrisotto  
und glasierten Zuckerschoten

oder

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

oder

Bayerische Creme mit marinierten Erdbeeren

