

Menü Vorschläge

Suppen

Kerbelcremesuppe mit Vollkorncroutons 3,60

*

Steckrübensuppe mit Wasabi-Sesamcrouton 3,60

Maronicremesuppe mit Parmaschiffchen 3,90

*

Gefüllte Pfannkuchenrouladen mit Rinderkraftbrühe 3,90

*

Meerrettichcremesuppe mit Sellerie-Chips, Kernöl 3,80

*

Flußkrebssuppe mit Einlage 4,50

*

Klare Tomatensuppe mit Basilikumnockerl 3,80

*

Petersiliensuppe mit Birne und Speck 3,60

*

Thai Kokos-Ingwersuppe 3,90

Vorspeisen

Rucolasalat mit Wildschweinsalami, Parmesan, Balsamico-Dressing 7,50

*

Kleiner Pilzstrudel auf Schnittlauchrahm im Salatkranz 7,00

*

Kaisergranat an Salatbouquet mit Senf-Oliven Marinade 9,00

*

Saiblingsfilet im Sesammantel auf rote Beete-Carpaccio, Limettendressing, Salatstrauß 8,00

*

Hausgebeizter Lachsforelle im Salatkranz mit Kernöl, und Kartoffelstroh 7,90

*

Mediterraner Gemüsetartar mit Oliven-Frischkäsenockerl, fei garniert 7,50

*

Feldsalat mit gebratenen Champignons, mit Walnussdressing-Dressing 6,90

*

Speckwürst gebraten auf zweierlei Linsen, dazu Salatstrauß 6,90

Sorbets

Pro Person 2,30

Limetten-Cocos-Cassis-Grüner Apfel-Aprikosen-Ananas-Himbeer -Mango

*

Hauptgang

- Entenbrust „rosa“ an Portweinschaum mit gefülltem Kartoffelnest, Maroni Roulade 14,00
*
- Schweinefilet im Speckmantel auf Zucchiniestreifen, Gorgonzolarahm, Kartoffelwürfel 13,00
*
- Kalbsrücken auf Hokkaido-Kürbis und Rosenkohl, Dijonsenf, Kartoffelplätzchen 16,00
*
- Wiener Tafelspitz auf Wirsing-Kürbisrahm, dazu Schnittlauchkartoffeln 12,50
*
- Schweinefilet Tandoori an Linsen-Graubenrisotto, Ananas-Korianda-Pesto 13,30
*
- Hirsch-Kotelette vom Grill mit Maroni, Cranberries, Kartoffelplätzchen, Broccoli 16,00
*
- Kalbsfilet auf Gemüsebeet mit Tüffelrahm und Engelhaarnudeln 16,50
*
- Perlhuhnbrust mit Olivenfüllung auf Safran-Risotto Ruccola-Pesto 13,50
*
- Bayerischer Entenbraten mit Rosmarin, gefüllte Birne, Blaukraut und Kartoffelknödel 13,00

Fisch

- Schwarze Heilbutt gebraten auf Gurken-Wasabi Spiegel, getrüffelte Kartoffeln 14,50
*
- Saiblingsfilet „Aumühle“ auf Engelshaarnudeln mit Kürbis und Rosenkohl garniert 13,50
*
- Toskanischer Seeteufel-Turm mit Gemüse und dazu Kräuter Polenttaler 13,80
*
- Zanderfilet gebraten auf Wirsing-Kürbis Ragout mit Kernöl und Dreikornreis 13,30
*
- Schottisches Lachsfilet mit Pfeffer-Ingwer Kruste auf Selleriepüree, Strohgemüse 13,00

Vegetarisch

- Topfenbergkäsenockerl mit Kräuter Dip und Salatbouguet 8,30
*
- Kartoffel-Kürbisstrudel auf Schnittlauchrahm, 8,40
*
- Gemüsespieß gebacken mit Gurken-Wasabi Dip 8,40
*
- Sauerkraut-Reibratschi mit Kerbelrahm und Salatbouguet 8,10
*
- Polenta Kranz mit Waldpilzragout und Ruccola-Pesto 8,30
*

Nachtisch

Grand Marnier Parfait auf Orangen-Feigenfächer fein garniert 5,00

*

Orangen-Zitronen Gelee mit Kokoscreme 4,90

*

Ziegenkäse überbacken mit Rosmarin Feigen und Honig mariniert 5,20

*

Schoko-Panna-Cotta mit gegrillter Ananas 4,80

*

Marillenknoedel mit Butterbrösel und Zimteis 4,80

*

Schokotissimo mit Vanilleschaum und Früchten 5,00

*

Blätterteig Lasagne mit zweierlei Mousse Füllung Beeren garniert 5,00

*

Schwarzer Holunder Parfait mit Rosmarin Feigen 4,90

*

Joghurt-Mango Creme im Schiffchen 4,90

*

Mousse au chocolat mit Holunder Birne 4,80

*

Apfel-Kokos Ringe mit Ingwer –Honig Topfen 4,90

*

Scheiterhaufen mit Vanillesauce 4,80

*

Bratapfel mit Marzipan-Walnüssfüllung an warmem Mohnspiegel 4,90

*

Pochierter Glühweinpfeil mit Lebkuchenmousse 5,00

*

Mascarpone-Creme mit Mangofächer 4,80

Mit Freundlichen Grüßen

Richard Weiß

Landgasthof Rittergütchen Ebenhauser Str. 26 in 82057 Irschenhausen

Bei Rückfragen bitte die Tel. 08178-3803 oder Fax. 95057