

# - Menüvorschläge -

10 Personen möglich

## MENÜ - 1 - 21,50

Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“

Gratinirtes Schweinefilet auf Tomaten - Linguini angerichtet dazu zartes Saisongemüse

Kleiner Sorbetteller auf Orangen - Kiwiragout



## MENÜ - 2 - 21,50

Schwäbische Festtagsuppe

Gegrillte Flugentenbrust an Breznknödel, Preiselbeersauce und Mandelbroccoli

Orangen - Topfenmousse auf Himbeerspiegel



## MENÜ - 3 - 22,60

Kartoffel - Lauchcremesuppe

Gegrillter Spanferkelrücken auf Apfel - Kartoffelgratin und Braunbiersauce, dazu zartes Frühlingsgemüse

Gebackene Ananaskücherl im Weinteig auf Sauerkirschragout



## MENÜ - 4 - 24,80

Riesling - Schaumsuppe mit Käsecroutons

Gefüllte Entenbrust mit Maronen und Steinpilzen, Kartoffelgratin und Mandelbroccoli

Hausgemachtes Tannenhonigparfait an marinierten Feigen und Sauerkirschsauce



## MENÜ - 5 - 39,50

Knackige, bunte Blattsalate mit gebratenem Zanderfilet mariniert in lauwarmer Vinaigrette

Klare Oehschwanzsuppe mit Sherry und Käsegebäck

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken auf Maronenragout und gebackenen Speckknödeln

Geeister Kaiserschmarrn auf Saisonfrüchten angerichtet



## MENÜ - 6 - 44,50

Feldsalat mit gebratener Entenbrust und gerösteten Pinienkernen

Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit gebackener Riesengarnele im Tempuramantel

Rücken vom Hirschkalb unter der Nusskruste auf Barolosauce mit Zimt - Preiselbeerblaukraut,

Glühweinzwiebeln und grünem Knödel

Warmes Schokoladentortelette auf Orangen - Maracujasalat

# *- Weitere Menüvorschläge -*

## **MENÜ - 7 - 39,50**

Barbecued Louisiana Shrimps mit Mangorelish und Kräutersalat  
Schaumsüppchen von Petersilienwurzeln mit gebratener Wachtelbrust  
Roastbeef mit Jalapeno - Pfeffer auf Pilzsalsa mit Balsamicojus und buntem Kartoffeltürmchen  
Panna Cotta mit exotischen Früchtekompott



## **MENÜ - 8 - 41,90**

„Salat Gourmet“

Gebratene Pilze mit Cocktailsauce, gebratene Entenbrust und geräucherter Lachs an Salatbouquet der Saison  
Wildconsommé mit Steinpilzmaultaschen  
Milchkalbsrücken unter der Kräuterkruste auf Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse  
Exotischer Früchteteller mit Passionsfruchtsorbet im Karamelkörnchen



## **MENÜ - 9 - 39,50**

Sülze von frischen Waldpilzen und Hasenfilet an Salatbouquet der Saison  
Wildconsommé mit Steinpilzmaultaschen  
Saltimbocca vom Hirschkalb auf mediterranem Gemüse und Gnocchis in Tomaten - Salbeibutter  
Warmer Mandelauflauf mit Zwetschgenröster und Marzipanmousse



## **MENÜ - 10 - 38,50**

Salatbouquet mit gegrilltem Red Snapper in pikanter Chilimarinade  
Schaumsüppchen von frischen Gartenkräutern  
Barbaric Entenbrust auf aromatisierter Ananas mit Wokgemüse und Duftreis  
Mangoecreme auf Papajasalat.



## **MENÜ - 11 - 33,50**

Ragout von bayrischen Flusskrebsschwänzen an Safranrisotto  
Lammcarree vom Lechtal - Lamm auf Balsamicozwiebeln, provencialischem Gemüse und Kartoffel - Gemüsegratin  
Warmes Schokoladentortelette auf Orangen - Maracujasalat



Dies sind natürlich nur Vorschläge. Sie können einzelne Gerichte/Gänge entnehmen,  
tauschen oder natürlich auch Beilagen ändern.

Die Verfügbarkeit einiger Speisen ist saison- und gästeanzahlabhängig.

Wir würden uns freuen, Sie ganz individuell beraten zu dürfen und auch regionale und saisonale Produkte  
in Ihrer Speisenfolge zu integrieren.