

Liebe Gäste,

aus nachstehenden Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten und Desserts können Sie sich ab zehn Personen nach Belieben Ihr Menü zusammenstellen.

Diese Vorschläge sind für Feierlichkeiten oder Veranstaltungen gedacht, bei denen für alle Teilnehmer ein gemeinsames Essen gereicht wird. Sie können eine Vorspeise, eine Suppe, zwei verschiedene Hauptgänge und ein Dessert auswählen.

Natürlich sind wir Ihnen bei der Auswahl Ihres Menüs behilflich.

Bei saisonabhängigen Gerichten wie Wild, Spargel, Pilzen, usw. stehen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

Vorspeisen

Knackige bunte Salatvielfalt als Vorspeise
oder zum Hauptgang serviert mit
French Dressing **5,50 €**
(16, A, B, C, E, Gl, M)

Feldsalatsträußchen mit einem Kartoffelspeckdressing,
hausgeräucherte Entenbrust,
dazu Walnussbrot und Butter **13,90 €**
(16, A, B, C, E, Gl, GII, M)

Gebackenes Kartoffelrösti mit mildem Räucherlachs
und einer Senf-Dill-Creme **12,90 €**
(A, B, C, E, F, Gl, M)

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit hausgemachten Grießnocken,
Kräuterflädle und Brätspätzle **5,80 €**
(8, B, E, Gl, M)

Schaumsüppchen von Hokaido- und Muskatkürbis
mit Kürbiskernöl und gebratener Garnele **7,50 €**
(B, K)

Karotten-Ingwerschaumsüppchen **5,90 €**
(vegan, B)

Steinpilzcremesüppchen mit Rehnocken **6,80 €**
(B, E, Gl, M)

Hauptgerichte

Grillteller vom Schweine- und Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, Champignons à la Crème, Speckbohnen und Pommes Dauphine (16, A, B, E, Gl, M)	24,00 €
Rumpsteak vom Grill mit Pfefferrahmsauce, buntem Grillgemüse und Kartoffel-Rosmarinrösti (3, B, Gl, M)	23,90 €
Gebratenes Lachs- und Zanderfilet auf jungem Wirsing in Rahm, mit geschwenkten Butterkartoffeln (B, C, Gl, F, M)	21,00 €
Hirschragout in Rotweinsauce, mit Speckrosenkohl und Semmelknödel (16, A, B, E, Gl, M)	19,00 €
Altbayrischer Bierbraten vom Schweinenacken mit Rahmkohlrabi und Kartoffelknödel (16, 9, B, E, Gl, M)	16,90 €
Ofenfrische Gänsebrust auf Orangensauce mit Apfelblaukraut und gebackene Kartoffel-Maronenbratlinge (B, E, Gl, M)	19,90 €

Unser vegetarisches Gericht

Feine Tagliatelle in Kürbissauce
mit Cashewkernen und Kirschtomaten
(B, E, GI, M)

10,90 €

Desserts

Zimt-Honigparfait
mit Zwetschgenröster und Sahne
(E, M)

6,60 €

Cremiges Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
(D, E, M)

6,80 €

Dessertteller mit Mousse au Chocolat,
Crème brûlée und einem
Grand-Marnier-Parfait
(A, D, E, GI, M)

7,80 €

**Selbstverständlich bereiten wir für Sie auch gerne ein Buffet
(bayrisch, italienisch, mediterran, etc.) zu.**

