



Menüs

für festliche und geschäftliche Anlässe

Zum Aperitif das „Aperitifwurstsemmerl“

*Das beste Gericht der Welt ist immer noch die Wurstsemmel
mit Schinken, Käse, Salami, Mortadella & Essiggurke (Partygebäck)
- pro Stück 3,50*

* * *

Menü Kalbsbrust

Rindfleischbrühe mit Griesnockerln 3,70

Gefüllte Kalbsbrust mit Semmelkräuterfüllung & Kartoffelblattsalat 13,90

Beerengrütze mit Vanilleeis und Schlagobers 4,70

* * *

Menü Schnitzel

Frittatensuppe 3,50

Zerlei Schnitzel (Kräuter und Wiener-Art) mit Pommes & knackige Salate 10,90

Kaiserschmarrn mit Apfelmus in der Pfanne serviert, pro Person 5,90

* * *

Menü Kalb

Rotebetesuppe mit Meerrettichsahne 4,00

Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Spätzle & Blattsalaten 13,90

Süßwein-Halbgefrorenes mit Zerlei Fruchtmark 5,20

* * *

Menü Sauerbraten

Räucherlachs - Flädlesroulade mit Dillsenfmeerrettichsauce & Ruccola 7,80

Sauerbraten mit Semmelknödeln & Kartoffelgurkensalat 13,20

Panacotta auf Erdbeercoulis 5,30

* * *

Menü Schweinelendchen

Tomatensuppe mit Basilikumcroutons 4,00

Schweinelendchen in Champignonrahmsauce, Karottenlauchgemüse & Spätzle 13,90

„Heiße Liebe“ – Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,60

* * *

Menü Perlhuhn

Blattsalate in Sherryessig - Charlottendressing & röschem Speck 6,50

Perlhuhnbrust gebraten in Madeirasauce mit geschmortem Wurzelgemüse & Kartoffelpüree 14,80

Bayrischcreme mit schwarzen Walnüssen und Zwetschgenzimtmas 6,50

* * *

Menü Hirschbraten

Selleriecremesuppe mit Trüffelöl 4,10

Hirschbraten in Wacholderrahmsauce mit gebratenem Rosenkohl & Steinpilzpolenta 15,10

Eispalatschinke mit Vanilleeis, heißer Schokolade & Schlagobers 5,40

* * *

Menü Bierfleisch

Maultaschensuppe 3,70

„Bierfleisch“ – Rindsragout in Bier geschmort – mit Brezlaufauf & Weißkrautsalat 13,10

Griesknödel auf Marillenragout 4,50

Menü Lachs

Melanzani-Carpaccio mit Tomatencreme, Ruccola, Balsamico,
Parmesan & Olivenöl 7,50

Jamie Oliver Lachs mit Kräutern im Zeitungspapier
gegart mit Kartoffelrahmgurkensalat 17,50

Joghurtmousse auf Heidelbeeren 5,90

* * *

Menü Asia

Scampis im Sesammantel gebacken mit Glasnudelsalat 9,00

Fischsuppe mit Safran 5,00

Saiblingsröllchen gefüllt mit Krebschwänzen, Dillsauce und Blattspinat 17,00

Pan-Tam-Palatschinke mit Kokoseisfüllung auf exotischem Fruchtmark 6,00

* * *

Gedeckpreis für mitgebrachten Kuchen 1,90 pro Person

Die Personenanzahl ist 2 Tage bis vor Ihrem Fest verbindlich.

* * *

Wir freuen uns auf Ihre Feier,

Sabine Bauer-Zouhar & Roman Zouhar

