



## MENÜ-VORSCHLÄGE

### ERLESENE SCHMANKERL FÜR GELUNGENE FESTE

Ein Tipp!

Dreierlei vegetarische Magentratzerl  
mit Obazden, Kartoffelkäss und Radieserlquark,  
dazu Baguette, Bauernbrot und kleine Handbrezen

pro Person € 4,90

### FÜR IHREN EMPFANG

			Euro
Prosecco			4,50
Aperol Sprizz			5,50
Hugo			5,50
Campari <sup>3</sup>	5 cl		4,20
Campari Orange			7,10
Portwein	5 cl		3,50
		3 mit Farbstoff	

### SEKT

Prosecco	0,75 l	25,00
Mühle Hausmarke Rilling Diadem	0,75 l	21,00

### CHAMPAGNER

Moet & Chandon	0,75 l	55,00
Lanson rosé	0,75 l	49,00

## VORSPEISEN

		Euro
<b>Pochiertes Kalbsfilet</b> aus dem Wurzelgemüse-Essigsud mit Radi-Lauchzwiebelsalat		10,90
<b>Ziegenobazda</b> mit Birne, Lauchzwiebeln und Brezencrouûtons		9,90
<b>Kleiner Feldsalat mit Champignons</b> und Kartoffel-Speckdressing, dazu Weißbrotchips		8,50
<b>Gegrillte Entenbrust</b> (vom Lugederhof) mit Avocado-Mango-Tatar		12,50
<b>Scheiben von der kurz gebeizten Lachsforelle</b> (vom Nadlerhof) mit Rote Bete-Tatar und Meerrettich		12,50
<b>Geräuchertes Bachsaiblingsfilet</b> (vom Nadlerhof) auf Gurkencarpaccio mit Meerrettichschmand, dazu Schnittlauchbrot		12,90
<b>Terrine vom Ismaninger Reh</b> mit lauwarmem Pilzsalat		11,50
<b>Carpaccio vom Damhirschrücken</b> an Salat von Staudensellerie, Kirschtomaten, Gurken und grünem Spargel		13,90
<b>Crème brûlée von der ungestopften Enten- oder Gänseleber</b> (vom Lugederhof) mit Feldsalat, Holunderblüten-Vinaigrette und gesalzener RohrnuDEL		11,90
<b>Spitzen von grünem und weißem Stangenspargel</b> (lauwarm) mit Senf-Eier-Vinaigrette		12,50

**Bei unseren Wildgerichten haben wir unter Umständen 4 Wochen Vorlaufzeit.  
Außerdem gibt es sie nicht in der Schonzeit!**

## **SUPPEN**

Euro

### **„Münchener Festtagssuppe“**

(Hochzeitssuppe)

Deftige Tafelspitzbrühe mit verschiedenen Einlagen

6,90

### **Grießnockerlsuppe**

mit Gemüsestreifen und Schnittlauch

5,60

### **Markklößchensuppe**

mit Wurzelgemüse und Schnittlauch

5,90

### **Pfannkuchensuppe**

4,90

### **Gemüsesuppe vom Ismaninger Sellerie**

mit Croûtons (vegetarisch)

5,20

### **Bärlauchsuppe**

mit Croûtons (vegetarisch)

5,50

### **Spargelrahmsuppe** mit grünem Spargel (vegetarisch)

5,50

### **Basilikumsuppe**

mit Tatar von der Entenbrust (vom Lugederhof)

7,50

### **Zweierlei geräucherte Paprikasuppe** (vegetarisch)

7,50

### **Karotten-Ingwersuppe** (vegetarisch/vegan möglich)

5,20

### **Grüne Erbsensuppe**

mit marinierten Flusskrebsschwänzen

7,90

### **Wildkraftbrühe**

mit Wildschweinschinkenschöberl

6,50

### **Essenz vom Damhirsch**

mit Wildbrätstrudel und Wurzelgemüse

7,50

**Bei unseren Wildgerichten haben wir unter Umständen 4 Wochen Vorlaufzeit.**

**Außerdem gibt es sie nicht in der Schonzeit!**

## HAUPTGERICHTE

		Euro
<b>Bayrischer Krustenbraten vom Hohenloher Schwein</b> mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat		11,90
<b>Reindlbraten vom Spanferkelnacken</b> mit knuspriger Schwarze, Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und Speckkrautsalat		13,90
<b>Ofenfrische bayrische Grillente</b> (vom Lugederhof) mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln	$\frac{1}{4}$ Ente $\frac{1}{2}$ Ente	15,50 19,90
<b>Gemischter Braten von Kalb und Spanferkel</b> mit Bratensoße, zweierlei Knödeln und ländlichem Salatteller		15,90
<b>Filet vom Hohenloher Schwein</b> im Laugenbrotmantel mit papriziertem Ismaninger Kraut und Meaux Senfsoße		18,90
<b>Bayrisches Bierhendl</b> mit geschmortem Chicorée in Malzbiersoße, dazu Kartoffel-Sauerrahmstampf		16,90
<b>Geschmortes Kaninchen</b> (vom Herrmannhof) mit geräucherten Cannelinibohnen und Tomaten-Basilikumsoße, dazu Kartoffel-Thymiangratin (wird eingestellt)		18,50
<b>Gekochter Tafelspitz vom bayrischen Fleckvieh</b> mit buntem Rübchengemüse und Kartoffelsellerie-Püree		18,50
<b>Hochrippe vom bayrischen Fleckvieh</b> mit Kräutersoße, Speckbohnensröllchen und Kartoffeln mit Crème fraîche		24,90

## WILD AUS DER REGION

Euro

### **Rehragout**

mit kalt gerührten Preiselbeeren,  
Ismaninger Blaukraut und Semmelknödeln

19,90

### **Burgunderbraten vom Damhirsch**

mit Leipziger Gemüse-Allerlei und gesalzener RohrnuDEL

22,50

### **Sauerbraten vom Wildschwein**

in Preiselbeer-Himbeeressigsoße mit Gemüse vom Markt  
und böhmischen Knödeln

20,90

### **Fasanenbrüstchen**

im Wildbrätmantel auf Buchweizen-Paprikarisotto

23,50

## FISCH

Euro

### **Gebratenes Filet vom Biolachs**

mit Kohlrabi-Gurkengemüse, Dillsoße  
und Kartoffel-Selleriepüree

22,50

### **Im Ganzen gebratener Bachsaibling**

vom Nadlerhof in Zitronenbutter  
mit Petersilienkartoffeln

15,60

## VEGETARISCH

Euro

### **Zucchini-Lasagne**

an kleinem GärtnerSalat

13,90

### **Buchweizen-Paprika Risotto**

mit Pecorino

14,90

**Bei unseren Wildgerichten haben wir unter Umständen 4 Wochen Vorlaufzeit.**

**Außerdem gibt es sie nicht in der Schonzeit!**

## DESSERTS

Euro

### **Waldmeisterparfait**

mit Pfirsich

9,50

### **Erdbeer-Rhabarberragout**

mit Vanilleeis und Mascarponesahne

7,50

### **rote Grütze**

mit Buttermilchmousse

6,50

### **Parfait**

von kalt gerührten Preiselbeeren

9,50

### **Apfelkücherl**

in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne

5,90

### **Bayrisch Creme**

mit Himbeerpüree

6,00

### **Cheesecake im Weckglas**

mit Himbeeren

6,00

### **Himbeer-Mascarponeparfait**

mit Mandelkaramell

7,50

### **Apfelstrudel**

mit Vanilleeis und Schlagrahm

6,50

### **Crème brûlée**

7,00

### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

mit Pistazieneis

9,50

### **Vanilleeis**

mit heißen Himbeeren und Schlagrahm

6,50

Saisonale Änderungen behalten wir uns vor!

Bitte stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen.  
Unser Küchenchef, Herr Rohleder, berät Sie auch gerne.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Feier  
und angenehme Stunden in unserem Haus

Familie Seidl und Mitarbeiter