

MENÜ-VORSCHLÄGE

ERLESENE SCHMANKERL FÜR GELUNGENE FESTE

Ein Tipp!

Dreierlei vegetarische Magentratzerl
Obazda, Kartoffelkäs und Radieserlquark,
dazu Baguette, Bauernbrot und Mini-Laugengebäck
pro Person € 7,50

FÜR IHREN EMPFANG

		Euro
Glas prickelnder Prosecco		4,90
Glas Maracuja Sprizz 2		7,50
Glas Aperol Sprizz 2		7,50
Glas Hugo		7,50
Pfiff / Schnitt	0,25l	3,30
		2 mit Farbstoff

SEKT

Prosecco	0,75 l	28,00
Mühle Hausmarke Rilling Diadem	0,75 l	24,00

CHAMPAGNER

Moet & Chandon	0,75 l	59,00
----------------	--------	-------

VORSPEISEN

	Euro
Avocado-Panna Cotta mit Graved Lachs und Wildkräutersalat mit Holunderessig, im Weckglas serviert, dazu Baguette	15,50
Steckerlfischmousse mit mariniertem Radi und Schnittlauchbrot	13,50
Kleiner Feldsalat mit Champignons (Herbst) und Kartoffel-Speckdressing, dazu Weißbrotchips	11,50
Rahmiges Matjes Tatar auf Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichschmand und Reiberdatschi	12,90
Geflämmtes Carpaccio vom Kalbsfilet mit Rucola und Parmesan, dazu Baguette	15,90
Crème brûlée von der ungestopften Enten- oder Gänseleber (vom Lugederhof) mit Feldsalat, Holunderblüten-Vinaigrette und getoastete Brioche	15,90
Wildschweinschinken (auf Anfrage) mit Rucola, Kernöl und lauwarm marinierten Schwammerln, dazu Schnittlauchbrot	14,50
Spitzen von grünem und weißem Stangenspargel (lauwarm) mit Senf-Eier-Vinaigrette (nur während der Spargel-Saison)	13,90

SUPPEN

	Euro
„Münchner Festtagssuppe“ (Hochzeitssuppe) Deftige Tafelspitzbrühe mit verschiedenen Einlagen	7,50
Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch	6,50
Markklößchensuppe mit Lauchzwiebeln	6,90
Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch	5,90
Aufgeschmolzene Brezensuppe mit Kälberner Weißwurstradl und Röstzwiebeln	7,90
Bärlauchsuppe mit Croûtons	6,90
Spargelrahmsuppe mit grünem Spargel (vegetarisch)	6,90
Basilikumsuppe mit Tatar vom Kalbsfilet	8,90
Rote Bete-Suppe mit Meerrettich	6,50
Karotten-Ingwersuppe (vegetarisch/vegan möglich)	6,50

HAUPTGERICHTE

	Euro
Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat	16,90
Reindlbraten vom Spanferkelnacken mit knuspriger Schwarte, Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und Speckkrautsalat	17,90
Ofenfrische bayrische Grillente (vom Lugederhof) mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln	$\frac{1}{4}$ Ente 22,50 $\frac{1}{2}$ Ente 29,50
„Mühlenteller“ Gegrillte Medaillons vom Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrust auf Pfeffersahnesoße, dazu Gemüse vom Markt und Butterspätzle	31,50
Filet vom bayrischen Schwein im Laugenbrotmantel mit papriziertem Ismaninger Kraut und Meaux Senfsoße	21,90
Gekochter Tafelspitz vom bayrischen Fleckvieh mit buntem Rübchengemüse und Kartoffelsellerie-Püree	22,50
Bayrisches „Bierhendl“ Sous-vide gegarte Maishähnchenbrust in Malzbiersoße mit geschmortem Spitzkraut und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf	19,50
Gebratene Kalbsnuß mit Rahmsoße, Gemüse vom Markt und Butterspätzle	23,50
Im Ganzen gebratenes Kalbsfilet (ab 12 Personen) mit geräuchertem Olivenöl, Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelgratin	34,50

WILD AUS DER REGION

Euro

Sauerbraten vom Wildschwein

in Preiselbeer-Himbeeressigsoße mit Gemüse vom Markt
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf

22,90

Rehragout

mit Preiselbeeren,
Ismaninger Blaukraut und Semmelknödeln

22,50

FISCH

Gegrilltes Steckerlfischfilet von der Makrele

mit geräuchertem Olivenöl, Bohnen-Tomatengemüse
und Bratkartoffeln

24,50

Gegrillte Riesengarnele

mit Blumenkohl-Couscous und Currymayonnaise

27,90

Gegrilltes Lachsfilet

mit Dillrahm-Schmorgurkengemüse
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf

24,90

Im Ganzen gebratener Bachsaibling (vom Nadlerhof)

mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln
und Gemüse vom Markt

21,50

VEGETARISCH

Ofenterrine von Kohlrabi,

geräuchertem Paprikagemüse, Ismaninger Kartoffeln
und Tomaten, mit Parmesan-Béchamel
und Mozzarella überbacken

16,50

Lauwarme Quiche

von saisonalem Marktgemüse und kleinem Gärtnersalat

16,90

Portion Schrobenauser Stangenspargel (saisonal)

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln

19,90

In Salzeibutter gebratene Kaspreßknödel

mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola

16,50

Bei unseren Wildgerichten haben wir unter Umständen 4 Wochen Vorlaufzeit.

Außerdem gibt es sie nicht in der Schonzeit!

DESSERTS

	Euro
Waldmeisterparfait (April/Mai) mit Erdbeeren	9,50
Erdbeer-Rhabarberragout mit Vanilleeis und Mascarponesahne	8,50
Weißbier-Tiramisu mit Apfelkompott	9,50
Geflämmte Malzbier- Crème brûlée mit Waldbeeren	8,50
Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne	7,90
Bayrisch Crème mit Himbeerpüree	7,50
Geeister Kaiserschmarrn mit Birnenkompott	9,90
Himbeer-Mascarponeparfait	8,50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,50
Ofenfrischer Schokoladenkuchen mit Pistazieneis	9,90

Saisonale Änderungen behalten wir uns vor!

Bitte stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen.
Unser Küchenchef, Frank Rohleder, steht Ihnen unter 089-960 93 281
für Fragen zur Verfügung.

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