

Menüvorschläge

3-Gänge-Menüs

Menü 1

19,- €/p.P.

Leberspätzle-Suppe 3,90
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel & Krautsalat 10,50
Apfelkücherl mit Vanille-Eis & Sahne 6,50

Menü 2

19,- €/p.P.

Vorspeisen-Salat mit Brezencroutons 4,50
Spätzle-Pfanne mit Saisongemüse 10,50
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren 5,50

Menü 3

19,- €/p.P.

Pfannkuchen-Suppe 3,90
Hadener Schnitzel mit Händlmaier-Meerrettich-Brezenpanade & Bratkartoffeln 12,50
Walnuss-Eis mit Karamell-Sauce & Sahnehäubchen 4,50

Menü 4

22,- €/p.P.

Brokkoli-Creme-Suppe 4,50
Gemüse-Curry mit Kokosmilch & Basmatireis 12,50
Dessertvariation mit zweierlei Mousse au Chocolat 6,50

Menü 5

22,- €/p.P.

Grießnockerl-Suppe 3,90
Geschmorter Ochsenbraten in Rotweinsauce & Kartoffelknödel 13,50
Bayerisch Creme mit Beerensauce 5,50

Menü 6

22,- €/p.P.

Zucchini-Antipasti-Röllchen 4,50
Spinatstrudel mit fruchtiger Tomatensauce 12,50
Joghurt Mousse mit Waldfruchtspiegel 5,50

Menü 7

22,- €/p.P.

Cremige Champignon-Suppe 4,50
Ausgelöste Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel & Krautsalat 13,50
Gemischter Eisbecher mit Sahnehäubchen 4,50

Menü 8

24,- €/p.P.

Leberknödel-Suppe 4,50
Tafelspitz vom Weideochs mit Meerrettich, Rahmwirsing & Petersilienkartoffeln 13,50
Topfenpalatschinken 6,50

Menü 9

25,- €/p.P.

MEHLFELDs Festtagssuppe 4,90
Schwabenpfandl mit Schweinemedallions, Spätzle, Gemüse & Champignonrahm 14,50
Zwetschgenbavesen in Zimt-Zucker gebacken mit Vanille-Eis & Sahne 6,50

Menü 10

25,- €/p.P.

Getrübte Kartoffel-Suppe 5,50
Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce, zweierlei Knödel & Apfelblaukraut 14,50
Gebutterte Marillenknödel mit Zimt-Zucker & Vanille-Eis 6,50

Menü 11

25,- €/p.P.

Geräucherte Forellenfilets auf Salatbett 6,50
Hähnchenbrustfilet mit Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln 15,50
Obstsalat mit Südfrüchten 5,50

Menü 12

25,- €/p.P.

Tomaten-Suppe mit Kokosraspel 4,50
Knödeltris (Bergkäse, Spinat & Rote Beete) auf Lauch-Wirsing-Bett 15,50
Eierlikör-Parfait 6,50

Menü 13

25,- €/p.P.

Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe 4,50
Geschmorte Ochsenbackerl mit Rotweinsauce, Gemüse & Kartoffelstampf 13,50
Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter & Apfelmus 8,50

Menü 14

25,- €/p.P.

Rucolasalat mit gegrillten Waldpilzen & Balsamico-Creme 6,50
Rotbarschfilet in Brezenpanade gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat & Remoulade 13,50
Zitronensorbet mit Südfrüchten 6,50

Menü 15

25,- €/p.P.

Bayerische Brezensuppe 5,50
¼ Gutshofente mit zweierlei Knödel & Apfelblaukraut 13,50
Topfenstrudel 6,50

Menü 16

27,- €/p.P.

Bayerische Tafelspitz-Suppe 4,20
Portion geschmorte Kalbshaxe mit Franziskaner-Kellerbier-Senf-Sauce & Kartoffelstampf 16,50
Lauwarmer Marillenstrudel 7,50

Menü 17

28,- €/p.P.

Gemüse-Suppe mit Brezen-Croutons 5,50
Zwiebelrostbraten mit Zwiebel-Sauce, Röstzwiebeln & Bratkartoffeln 17,50
Apfelstrudel mit Vanille-Eis & Sahne 6,50

Menü 18

29,- €/p.P.

Antipastiteller mit Grillgemüse, Hirtenkäse & Oliven 7,50
Zanderfilet mit Weißweinsauce, Petersilienkartoffeln & Marktgemüse 16,50
Crème Brûlée 6,50

Menü 19

32,- €/p.P.

Avocado-Tatar auf Röststücken 7,50
Gegrilltes Lachsfilet mit Meerrettich-Sahne-Sauce, Gemüse & Petersilienkartoffeln 17,50
Dessertvariation mit Browniekuchen, Vanille-Eis, Obstgarnitur & Sahne 7,50

Menü 20

32,- €/p.P.

Wildkräutersalat mit Avocado & Limettendressing 7,50
Dorade vom Grill mit Blattspinat, Olivenöl, Zitrone & Rosmarinkartoffeln 17,50
Schokoladen Soufflé mit Beerenmix 7,50

Menü 21

42,- €/p.P.

Avocado-Lachstatar mit Meerrettich-Sahne 8,50
Rinderfilet mit Pfeffer-Cognac-Sauce & Babykartoffeln 28,50
Dessertvariation mit Karottenkuchen & Obstgarnitur 7,50

Die einzelnen Gänge der Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen variieren.

Menüs können ab 10 Personen bestellt werden.

Kinder können aus unserer Kinderkarte a la carte wählen.

Gedeckpauschalen für weiße Tischwäsche, Stoffservietten, Blumen, Menükarten ab 2,50 €/p.P.

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt.!