

## BANKETT SPEISEN 2020

| <b>BANKETT SPEISEN 2020</b>   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>Vorspeisen / Suppen</b>  |      |       |
| Leberspätzle-Suppe  | 4,20 | S     |
| Pfannkuchen-Suppe   | 3,90 | V     |
| Griesnockerl-Suppe  | 4,20 | R     |
| Bayerische Brezen-Suppe   | 4,50 | R     |
| Tomaten-Suppe mit frischem Basilikum                                  | 4,20 | vegan |
| Kartoffel-Creme-Suppe mit Sahnehäubchen                               | 4,20 | V     |
| Saisonsalat mit Brezen-Croutons                                       | 4,90 | vegan |
| Vorspeisensalat mit gebratenen Champignons                            | 5,50 | vegan |
| Festtags-Suppe mit Griesnockerl, Leberspätzle und Gemüse-Julienne     | 4,90 | R     |
| Minestrone mit Parmesan   | 4,50 | V     |
| Brokkoli-Creme-Suppe  | 4,40 | V     |
| Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe   | 4,50 | V     |
| Kürbis-Suppe (Saison)   | 4,90 | vegan |
| Vorspeisensalat Ceasar-Art  | 5,90 | V     |
| Kartoffel-Curry-Suppe mit Garnelen                                    | 6,50 | F     |
| Getrüffelte Kartoffel-Creme-Suppe                                     | 5,50 | V     |
| Steinpilzsuppe (Saison)   | 6,50 | V     |
| Süßkartoffel-Ingwer-Suppe   | 4,90 | vegan |
| <b>Vorspeisen / Zwischengang</b>                                      |      |       |
| Wildkräutersalat mit gebratenen Pilzen und Balsamico-Creme            | 6,50 | vegan |
| Saisonsalat mit geräucherten Forellenfilets                           | 6,50 | F     |
| Antipasti-Teller mit Grillgemüse, Hirtenkäse und Oliven               | 6,90 | V     |
| Feldsalat mit Speckwürfel, Parmesan und Balsamico-Creme (Saison)      | 6,90 | S     |
| Friséssalat mit Orangenfilets und karamellisierten Walnüssen (Saison) | 6,90 | vegan |
| Avocado-Tatar auf Kartoffelpuffer                                     | 7,50 | vegan |
| Lachstatar auf Röstinchen   | 7,50 | F     |

| <b>Hauptspeisen</b>  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Schwein</b>   |       |       |
| Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat                  | 10,50 | S     |
| Szegediner Gulasch mit Serviettenknödel  | 12,50 | S     |
| Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce, zweierlei Knödel und Apfelblaukraut              | 14,50 | S     |
| Schweinefilet-Medaillons mit Calvados-Pfeffer-Sauce und Herzoginkartoffeln                 | 16,50 | S     |
| Schweinerücken-Medaillons mit Pilzrahmsauce und Rösti                                      | 14,50 | S     |
| <b>Geflügel</b>  |       |       |
| Hähnchenbrustfilet mit Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln                           | 15,50 | G     |
| Glasierte Truthahnbrust mit Schalotten-Sauce, Marktgemüse und Kartoffelstampf              | 15,50 | G     |
| 1/4 Gutshofente mit zweierlei Knödel und Apfelblaukraut                                    | 13,50 | G     |
| Perlhuhnbrust Supreme mit Mango-Chutney und Basmatireies                                   | 17,50 | G     |
| Barbarie Entenbrust mit Orangensauce und Herzoginkartoffeln                                | 17,50 | G     |
| <b>Rind</b>  |       |       |
| Rinderrouladen "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln   | 13,90 | R     |
| Geschmorter Rinderbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelknödel und Kartoffel-Gurken-Salat      | 13,50 | R     |
| Böflamott mit Rotweinsauce und Kartoffelgratin   | 14,50 | R     |
| Burgunderbraten vom bayerischen Weideochs mit Schmorgemüse und Serviettenknödel            | 17,50 | R     |
| Gekräuterte Rinderlende mit Portweinsauce, Zuckerschoten und Kartoffelgratin               | 19,50 | R     |
| Rinderfilet mit Pfeffer-Cognac-Sauce, grünen Bohnen und Risoleekartoffeln                  | 22,50 | R     |
| Rinderfilet mit Rotwein-Charlottensauce, Saisongemüse und Kartoffelgratin                  | 23,50 | R     |
| Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Zwiebel-Sauce, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln   | 17,50 | R     |
| Kalbsrücken-Medaillons mit Rahmchampignon, Marktgemüse und Röstinchen                      | 18,50 | R     |
| <b>Wild</b>  |       |       |
| Rehragout mit Preiselbeer-Birne und Serviettenknödel                                       | 16,50 | W     |
| Rehrücken mit Sellerie-Kartoffel-Stampf, blanchiertem Gemüse und Preiselbeersauce (Saison) | 19,50 | W     |
| <b>Fisch</b>   |       |       |
| Bayerische Forellenfilets mit Petersilienkartoffeln und Prosecco-Sahnesauce                | 14,50 | F     |
| Saiblingsfilet mit Weißwein-Kresse-Schaum und jungen Kartoffeln                            | 17,50 | F     |
| Zanderfilet mit Weißweinsauce, Petersilienkartoffeln und Marktgemüse                       | 16,50 | F     |
| Lachsfilet vom Grill mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln, Olivenöl und Zitrone             | 17,50 | F     |
| Doradenfilet mit Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln                                       | 19,50 | F     |
| <b>Vegetarisch / Vegan</b>   |       |       |
| Spinatknödel mit Zwiebelschmelze, kalifornischen Walnüssen und Parmesan                    | 12,50 | V     |
| Grünes Gemüse-Curry mit Saisongemüse und Basmatireis                                       | 12,50 | vegan |
| Spinat Lasagne mit mediterraner Tomaten-Sauce  | 12,50 | vegan |
| Thai-Curry mit Saisongemüse, Zuckerschoten, Cashewkernen und Basmatireis                   | 13,90 | vegan |
| Ricotta-Spinat-Ravioli mit Rucolapesto, Kirschtomaten und geriebenem Parmesan              | 13,50 | V     |
| Risotto mit gebratenen Waldpilzen und Parmesan   | 14,50 | V     |
| Getrüffelsteinpilzravioli mit gehobeltem Parmesan  | 15,50 | V     |
| Knödeltris aus Bergkäse-, Spinat- und Rote Beete-Knödel auf Lauch-Wirsing-Bett             | 16,50 | V     |



| <b>Nachspeisen</b>   |      |   |
|--|------|---|
| Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Schlagsahne                         | 5,50 | D |
| Apfelstrudel mit Vanille-Sauce   | 5,50 | D |
| Zwetschgenpavesen in Zimt-Zucker gewendet mit Vanilleeis                       | 6,50 | D |
| Heiße Liebe, Vanilleeis mit heißen Himbeeren                                   | 5,50 | D |
| Mango-Panna Cotta Törtchen auf Fruchtspiegel                                   | 5,50 | D |
| Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern, Bourbon-Vanilleeis und frischen Beeren | 6,50 | D |
| Apfelkücherl in Zimt-Zucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne                  | 6,50 | D |
| Topfenstrudel mit Vanille-Sauce  | 6,50 | D |
| Browniekuchen mit Walnusseis und Schlagsahne                                   | 6,50 | D |
| Himbeer Tartelette mit Zitronensorbet  | 6,50 | D |
| Jogurt Mousse mit Waldfrucht Topping   | 6,50 | D |
| Crema Calalana   | 7,50 | D |
| Marillenknödel mit Zimt-Zucker und Walnusseis                                  | 6,50 | D |
| No baked Cheese Cake mit Beeren-Topping im Glas                                | 7,50 | D |
| Käsevariation mit Birnen- und Feigensenf                                       | 7,50 | D |
| Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus                               | 7,50 | D |
|  |      |   |
| S (Schwein) / R (Rind) / G (Geflügel) / F (Fisch) / W (Wild) / V (vegetarisch) |      |   |