



WINTERMENÜS 2009 / 2010

Zur VORSPEISE empfehlen wir

Fasanenterrine
mit kleinem Blattsalat & Sc. Cumberland

Wintersalat
mit gewürfelter Putenbrust in Olivenöl gebraten mit Nüssen & Orangenfilets
in fruchtigem Himbeerdressing

Feldsalat
mit gebratenem Speck, Zwiebeln & Croutons
in Kräuterdressing

Quiche aus der Normandie
mit Atlantikshrimps, Speck, Zwiebeln, Tomaten und
vielen frischen Kräutern

Cremig gerührtes Risotto
mit frischem Alba - Trüffel

Würziges Risotto
mit frisch geriebenen Meerrettich & gebratenen Riesengarnelen

Taglioline Tartuffo - Feine Bandnudeln
in zarter Sherrysauce mit gehacktem schwarzen Wintertrüffel

Aus dem SUPPENTOPF

Cremige Selleriesuppe
mit einem kleinen Sahnehäubchen & Croutons

Altbayerische gebundene Zwiebelsuppe
mit Schwarzbrotwürfeln & geriebenen Käse

Knoblauchrahmsuppe
mit Buttercroutons

Scharfe Kokos - Zitronengras - Suppe
mit gebratenem Garnelenspieß

Asiatische Hühnersuppe
mit viel frischem Gemüse & Chili



FESTTAGSGEFLÜGEL und mehr ...

Bayrische Hafermastgans
mit Äpfeln & Zwiebeln gefüllt und im Ofen gebraten, dazu Kartoffelknödel,
Bratapfel mit Marzipan und Rosinen Selleriesalat oder Blaukraut

Knusprige Bauernente
auf würzig - fruchtiger Entensauce, Kartoffelködel & Blaukraut

Rosa gebratene französische Entenbrust a la orange
mit Mandelbrokkoli & knusprigen Kartoffelrösti

Saftige Hähnchenviertel
mit Zitronenscheibchen & Oliven gebraten, Kräuterkartoffeln
mit viel Knoblauch

"Thai - Chilli - Hähnchen"
in Chillisauce geschmorte Hähnchenbrust mit scharfem Gemüse & Reis

Zartes pochiertes Zanderfilet
auf Sellerie - Stampfkartoffeln im Wirsingblatt

Gebratenes vom karibischem Red Snapper
mit Ingwer & Zitrone auf Blattspinat

Kanadisches Wildlachsfilet
in knuspriger Kartoffel - Zucchini - Hülle auf Sc. Bernaise

In Butter gebratene Forelle
mit Mandeln & Kräutern dazu Salzkartoffeln

Gebratene Riesengarnelen
auf Tagliatelle in Sc. Caviar

Gefüllte Calamares
mit Kräutern & Frischkäse auf zarter Tomatensahnesauce
und knackigem Gemüse



Nur ganz kurz gebraten ...

Bozener Schweinefilets im Speckmantel am Spieß gebraten
mit Tomaten & würzigem Käse gratiniert, dazu
Polenta & Winzerin - Sauce aus heurigem Gewürztraminer

Strindbergh - Steak vom bayrischen Ochsenfilet
mit Senf, Meerrettich und groben Pfeffer,
Berner Sauce & Pizokeln (Kartoffel - Platzerl mit Knoblauch)

Duett vom Schweinelendchen
- eines mit Grilltomate und Bohnenbündel auf dunkler Whisky-Sauce
- das andere mit Frischkäse, Pfirsich und Currysauce nappiert
dazu Tannenzapfenkroketten

... oder etwas länger geschmort ...

Altbayrischer Rinderbraten
in dunkler Sauce mit Semmelknödel & Karottengemüse

Kalbsbrust mit Brotteig und Speckzwiebeln gefüllt
mit Biersauce & buntem Gemüse

Karlsbadener Kalbsgulasch
mit viel frischem Chilli, Tomaten, Rotwein & Creme fraiche

Rinderroulade nach Oma's Rezept
mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gurken gefüllt & Kartoffelpüree

Tafelspitz in feiner Meerrettichsauce
mit Salzkartoffeln & Rahmwirsing

Oberbayrischer Kalbsnierenbraten
mit feiner Kräuterfarce und Nierchen gefüllt
in würziger Sauce mit breiten Bandnudeln



VEGETARISCH & NUDELN

Kartoffel - Gemüse - Gratin
mit Mozzarella & Tomatensauce

Chicoree & Radiccio im Tempura-Teig
und Olivenöl gebraten auf saftigem Linsen und Karotten

Mozzarella in carozza
Mozarella mit mediterranen Kräutern gewürzt und im Weißbrotmantel
gebacken auf würziger Paprikasauce mit Mascarpone

Fettucine Esterhazy
Breite Bandnudeln & feine Gemüsejulienne mit kräftigem Rinderragout
und frisch geriebenem Parmesan

Himmerspaghetti
mit gebratenen Meeresfrüchtespießen

Rigatoni mit Räucherlachsstreifen
und Kräutern

... das Beste zum Schluss ...

Lebkuchen - Tiramisu
... die Wintervariation des Klassikers mit ganz zarten Weihnachts-Aromen

Christstollen - Parfait
Eiskalte Rumrosinen, Mandeln, Orangeat, Zitronat & Marzipan
in zartschmelzender Sahnemousse gefangen

Mürbteig - Tartlett
mit heisser Kirschfüllung & Rum-Sahne

Kathrin Hepburn's Chocolat Brownies
with chocolat chips ice cream, caramelsauce & chipped cream

Ricotta - Blutorangen - Törtchen
Lockere Ricotta-Orangencreme mit Blutorangengelee und
zartem Bisquit auf Orangenspiegel



Heißer Zimt-Apfel - Muffin
auf kühler Vanillesauce

Apfel - Orangen - Salat
mit süßem Rahm & Amaretto mariniert - dazu Walnusseis

Crema fritta

Italienische Grüße zum Dessert ...

Vanillecreme in Mandeln und süßen Bröseln gewendet und knusprig
frittiert mit Puderzucker bestäubt und mit Früchten garniert

Probieren Sie auch unsere Auswahl an hausgemachtem Gebäck und Konfekt!

Wir bieten auch hausgemachte Kuchen und Torten sowie Gebäck.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Buffets und Menüs nach der angemeldeten Personenzahl

berechnen. Grundlage für die Rechnungsstellung ist die Personenzahl, die uns 7 Tage vor dem Termin genannt wird.