

# Menümappe



## Aperitif

Prosecco	0,75 l	€ 14,50
Hugo (Sekt mit Holunderblütensirup)	0,25 l	€ 4,90
Aperol Sprizz	0,25 l	€ 4,90
Orangensaft	1,0 l	€ 8,00

## Mineralwasser

Mineralwasser Karaffe	1,0 l	€ 5,00
-----------------------	-------	--------

## Weißwein

Jubiläumswein für Pfalzgraf Ottheinrich Rivaner, trocken frisch, fruchtig	0,75 l	€ 15,80
Grüner Veltliner trocken, pikante Säure, zarter Würzduft	1,0 l	€ 19,50

## Rotwein

Jubiläumswein für Pfalzgraf Ottheinrich St. Laurent, trocken duftig, fruchtig	0,75 l	€ 15,80
Blauer Zweigelt trocken, fruchtig	1,0 l	€ 19,50

# Anregungen aus unserer Speisekarte

## Suppen

Pfannkuchensuppe	€ 3,50
Leberspätzlesuppe	€ 3,50
Brätstrudelsuppe	€ 3,50
Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe mit Brotroutons	€ 4,50
Festtagssuppe (Leberspätzle, Pfannkuchen, Brätspätzle)	€ 4,50

## Vorspeisen

Gemischer Salat mit Hausdressing, Speck und Parmesan	€ 5,20
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Weißbrot	€ 11,50

## Hauptspeisen

Champignonrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle	€ 9,80
Gemischer Braten in feiner Rahmsoße mit Semmelknödel	€ 10,80
Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Bay'risch Kraut	€ 9,20
Knuspriges Schweineschäufel in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel	€ 9,20
Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Rösti-Talern und Brokkoliröschen	€ 14,90
Hähnchenbrust in Zitronensoße mit Kräuterreis	€ 9,50

## Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Pfannengemüse und Butterkartoffeln	€ 14,20
Gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat mit Safransoße und gemischtem Reis	€ 13,20

## **Dessert**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 4,40
Panna Cotta mit Himbeerspiegel	€ 4,40
Bay'risch Crème auf Fruchtspiegel	€ 5,20
Zweierlei Schokomousse mit marinierten Beeren	€ 5,80

## **Menüvorschläge** (ab 20 Pers.)

### **Bay'risch...**

<b><u>Menü 1:</u></b>	Leberspätzlesuppe	
	Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel	
	Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne	€ 17,--
<b><u>Menü 2:</u></b>	Pfannkuchensuppe	
	Gemischter Braten von Kalb und Schwein mit Kartoffelknödel	
	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 19,--
<b><u>Menü 3:</u></b>	Gemischter Salat mit Speck und Parmesan	
	Kalbsbraten in Rahmsoße mit hausgemachten Eierspätzle und Gemüse	
	Bay'risch Crème auf Himbeermark	€ 23,--
<b><u>Menü 4:</u></b>	Kaspressknödelsuppe	
	Rinderschmorbraten in Rotweinssoße mit Serviettenknödel	
	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 19,--

## Exklusiv...

**Menü 6:** Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Weißbrot  
Waldpilzcrèmesuppe  
Kalbsfilet mit Herzoginkartoffeln und Baby-Karotten  
Dessertvariation  
(nach Absprache) € 39,--

**Menü 7:** Tomatenmousse auf Zucchini-Carpaccio  
Rinderkraftbrühe mit Steinpilzravioli  
Gebratene Riesengarnele mit Riesling-Risotto  
Im Ganzen gebratenes Rinderfilet im Kräutermantel  
mit Mandelbrokkoli und Kartoffeltalern  
Himbeersorbet mit Minzspiegel € 50,--

Selbstverständlich können Sie unsere Speisen- und Menüangebote nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern und kombinieren, um dem Anlass Ihrer Veranstaltung gerecht zu werden.

→ **Buffetpreis nach Absprache**