



Winter & Weihnachten 2016 im Schaller

Häppchen / Gaumenkitzler

Hausgemachtes Biertreibernbrot / gesalzene Butter / Radieserl & Schnittlauch
Laugenstangen / Obatzter / rote Zwiebeln

Pro Stück 2,00 €

Bayerischer Weideohse / frisch geschabtes Tatar / geröstetes Malzbrot / Wachtel spiegel ei
Schottischer Wildachs / Crepes / Avocado / Tölzer Frischkäse
Bio-Kartoffel / Milchkalb-Tatar / Schnittlauch & Sauerrahm
Muskatkürbis / Süß-Sauer mariniert / Pistazie
Bachforelle / gebacken im Bier-Tempura-Teig / Yuzu-Gel

Pro Stück 3,50 €

Besondere Weihnachtshäppchen

Heiße Maroni

3,00 € pro Person

Hausgemachte Platzert

4,50 € pro Person

Geröstetes Bauernbrot / weihnachtlicher Topfenaufstrich

3,50 € pro Person

Klassische Canapés

Räucherlachs / Senf-Dill-Sauce

Roastbeef / gehacktes Ei / Kerbel

Geräucherte Forelle / Grüner Apfel / Schmand

Tölzer Frischkäse / Petersilie / getrocknete Tomaten

Pro Stück 3,00 €

Fleischkuchen

Fleischkuchen, **Elässer Art**

1 Stück 9,50€ (ca. 10 Portionen)

Fleischkuchen mit **Feige & Walnuss**

1 Stück 9,50€ (ca. 10 Portionen)

Fleischkuchen mit **Trüffel**

1 Stück 12,50€ (ca. 10 Portionen)



wählen sie ihr 3 gang Menü aus!

Vorspeise

Maronen

Samtsuppe / Feige / Krokant

oder

Feldsalat

mariniert mit Balsamico-Walnuss-Dressing / geschmorter Sellerie / schwarze Walnüsse

Hauptgang

Bayrischer Almochse

24 Stunden geschmorte Flache Schulter / Rotweinjus / Braisierter Chicorée / Selleriepüree

oder

Ofenfrische Bauernente

halbe Ente / kräftige Bratenjus / karamellisiertes Blaukraut / geschmolzene Kartoffelknödel

Dessert

Weintrauben & Quitte

Ci afoutis im Weckglas / Haselnuss / Crema Catalana / Mandarinen-Sorbet

oder

Klassischer Bratapfel

Marzipan-Nussfüllung / Preiselbeeren / Leichtes Vanillesüppchen

Preis Pro Person 45,00 €



... oder Wählen sie ihr Persönliches Büffet aus:

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate / Zweierlei Dressing / geröstete Kerne & Sprossen
Roastbeef kalt aufgeschnitten / Sauce Tatar / Grüne Bohnen
Cous-Cous & Ziegenkäse / Granatapfel / Ras el Hanout
Garnelen & Avocado / Cocktail / Salat Mesclun
Spanferkel süß / Schnittlauch-Sauerrahmsauce / Radicchio
Bratapfel-Räucherfisch / Torte / Kresse / Apfel-Balsam
Maronen / Samtsuppe mit Feigen & Krokant

Hauptgänge

Bayrischer Almochse / geschmorte Flache Schulter / Schwarzwurzeln / Kartoffelgratin
Bauernente / rösche Keule & Brust / karamellisiertes Blaukraut / geschmolzene Kartoffelknödel
Hirschragout mit Preiselbeeren / Bayrisch Kraut / Semmelknödeln
Saibling aus Heimischen Gewässer / gebraten / Senfsauce / Apfel-Lauchgemüse
Schupfnudeln / Braune Butter mit Salz / gebratener Kürbis / Tegernseer Bergkas

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn / Zwetschgen-Röster
Bayrisch Creme im Glas / marinierte Beeren
Bieramisu / Mascarpone & Celebrator Bier
Dunkles Schokoladenmousse / Gewürz Orangen
Auswahl an Tegernseer Bergkas / Trauben / Feigensenf / Walnussbrot

Preis Pro Person 66,00 €

Unsere regional und saisonal geprägte Küche steht für die liebevollste Zubereitung von Speisen ausgezeichneter Qualität.

Um Ihnen eine gleichbleibend hohe Qualität bieten zu können, behalten wir uns saisonal bedingte Abweichungen vor.

Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns auf Ihren Besuch in unserem einzigartigen Ensemble!