



BANKETTMAPPE HERBST / WINTER 2019
OKTOBER – NOVEMBER – DEZEMBER

HÄPPCHEN / GAUMENKITZLER

HAUSGEMACHTES BIERTREBERNBROT / GESALZENE BUTTER / RADIESERL &
SCHNITTLAUCH
LAUGENSTANGEN / OBATZTER / ROTE ZWIEBELN

PRO STÜCK 2,50 €

BAYRISCHER WEIDEOCHSE / GESCHABTES TATAR / GERÖSTETES MALZBROT /
WACHTELSPIEGELEI
KÜRBIS TARTELETTE / MOUSSE / FEIGE & INGWER
EISMEERGARNELE / PIKANTER SALAT / ROTE LINSEN / KORIANDER
GEBACKENE FISCHNOCKERL / SENF-CREME FRAÎCHE / SELLERIE
GOCKEL / KNUSPERPRALINE / CORNFLAKES / KAPERNCREME

PRO STÜCK 4,00 €

CANAPÉS MIT UNSERM WURZELBROT

RÄUCHERLACHS
PASTRAMI
KRÄUTERFRISCHKÄSE
TEGERNSEER CAMEMBERT
HAUSGEMACHTER WILDSCHWEINSCHINKEN

PRO STÜCK 3,50 €

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“	12,00 € (CA. 10 PORTIONEN)
FLAMMKUCHEN MIT BIRNE, BLAUER ALLGÄUER, & SCHWARZE NÜSSE	14,00 € (CA. 10 PORTIONEN)
FLAMMKUCHEN MIT SCHWARZEM TRÜFFEL	14,00 € (CA. 10 PORTIONEN)

WIR EMPFEHLEN IHNEN VON OBEN AUFGEFÜHRTEN HÄPPCHEN MAXIMAL 3 – 4 VERSCHIEDENE
SORTEN AUSZUWÄHLEN. BEI EINEM APERITIF KALKULIERT MAN CA. 3 STÜCK PRO PERSON.

BROT & BUTTER
WIR REICHEN IHREN GÄSTEN ZUM ESSEN
WURZEL- UND MALZBROT, FASSBUTTER

AUF WUNSCH:
FASSBUTTER, AUFSTRICH, WURZEL-, MALZ- UND BIERTREBERNBROT
PRO PERSON 3,50



UNSERE STARS DER SAISON

KÜRBIS / FASAN / TRÜFFEL / ZWETSCHGE / GANS

VORSPEISE

HAUSGEMACHTE PASTETE

VON KALB, SCHWEIN, RIND & GEFLÜGEL / TRÜFFEL-VINAIGRETTE / WALDORFSALAT / FRISÉE
18,00 €

SUPPE

MUSKATKÜRBIS

SCHAUMSUPPE / KLEINES BACKHENDL / KÜRBISKERNE
9,00 €

KRUSTENTIER

SCHAUMSUPPE / KOKOS & ZITRONENGRAS / GARNELE
12,00 €

ZWISCHENGERICHT

KÜRBIS-RAVIOLI

MIT INGWER / MARONENSCHAUM / WIRSING
16,00 € / 22,00 € ALS HAUPTGANG

HAUPTGÄNGE

FASAN

CRÊPINETTE IM SPITZKOHLMANTEL / GÄNSELEBERSCHAUM / SAUERKRAUT /
KARTOFFELPÜREE / TRAUBEN, SPECK & CROUTONS
30,00 €

RINDERFILET

ROSA GEBRATEN / PERIGORD-TRÜFFELJUS / SCHWARZWURZELN À LA CREME /
KARTOFFEL-LAUCHPÜREE
32,00 €

AB 01.11.2019

WEIHNACHTSGANS FÜR 4 PERSONEN

BRUST & KEULE / KRÄFTIGE BRATENJUS / KAREMELLISIERTES BLAUKRAUT /
GESCHMOLZENE KARTOFFELKNÖDEL / MARONEN-BRATAPFEL / LAUWARMER SELLERIESALAT
PRO GANS 148,00 €

DESSERTS

BRATAPFEL

GEBACKENE ROLLEN / MARZIPAN / CREMIGES MALAGAEIS
12,00 €

ZWETSCHGE

SCHOKOLADEN-PISTAZIEN TÖRTCHEN / ZWETSCHGEN-SORBET & KOMPOTT
14,00 €



MENÜ I „WINTER“

VORSPEISE

RADICCHIO & FELDSALAT
BERGKÄSE-DRESSING / SAUTIERTE SCHWAMMERL /
SCHNITTLAUCH & BREZEN-CROÛTONS

HAUPTGANG

KALB
SANFT GESCHMORTE SCHULTER & GEBRATENES PFLANZERL / ROTWEINJUS /
GLASIERTE PETERSILIENWURZEL / KARTOFFEL-LAUCHPÜREE

DESSERT

CREMÈ BRÛLÉE IM WECKGLAS
LEBKUCHEN / BIRNENRAGOUT / CRUMBLE

3 GANG MENÜ ZU 42,00 €

MENÜ II „ERDE UND WASSER“

VORSPEISE

SAIBLING
CONFIERTES FILET / SENFSAAT-BIRNENVINAIGRETTE /
MARINIERTE GELBE BETE / WASSERKRESSE

ZWISCHENGANG

TOPINAMBUR
GEFÜLLTE TEIGTASCHERL / HASELNUSS / PREISELBEEREN /
BELPER KNOLLE

HAUPTGANG

BAUERNENTE
1/2 ENTE AUSGELÖST / KRÄFTIGE BRATENJUS / KARAMELLISIERTES BLAUKRAUT /
GESCHMOLZENE KARTOFFELKNÖDEL

DESSERT

CASSIS
KÜCHLEIN / WEISSE SCHOKOLADEN-CREME FRAÎCHE /
KARAMELLISIERTES NUSSEIS

4 GANG MENÜ ZU 69,00 €
3 GANG MENÜ ZU 54,00 € (OHNE TOPINAMBUR)



MENÜ III „MODERN TRADITIONELL“

VORSPEISE

CHICORÉE

KARAMELLISIERT / SCHWARZES-NUSSPESTO / KÜRBISSPAGHETTI /
FELDSALAT

FISCHGANG

KABELJAU

POCHIERTES FILET / CHAMPAGNER-SENFSCHAUM /
CREMIGES GURKEN-GERSTEN-RISOTTO / DILL

HAUPTGANG

HIRSCH

ROSA GEGARTER RÜCKEN / HEIDELBEERJUS / RAHMWIRSING /
CREMIGE HASELNUSSPOLENTA

DESSERT

KAROTTE

GETRÄNKTES SAVARIN / APRIKOSENCREME / ROSMARIN /
MASCARPONECREMEEIS

4 GANG MENÜ ZU 72,00 €
3 GANG MENÜ ZU 56,00 € (OHNE KABELJAU)



MENÜ IV „RUNDREISE“

VORSPEISE

LACHS

TATAR / BLUMENKOHL / GRÜNER APFEL /
PFEFFER-LIMONEN-VINAIGRETTE

ZWISCHENGANG

STUBENKÜKEN

GEBRATENE BRUST / GRÜNE CURRY-NAGE /
KNACKIGES SPROSSENGEMÜSE / SESAM

HAUPTGANG

OCHSE

SANFT GESCHMORTE SCHULTER / PERIGORD-TRÜFFELJUS /
LAUCHGEMÜSE / KLEINE SEMMELKNÖDEL

DESSERT

BIRNE

TARTE MIT KNUSPERBODEN, NOUGAT & BIRNE / NOUGATEIS

4 GANG MENÜ ZU 70,00 €

3 GANG MENÜ ZU 54,00 € (OHNE STUBENKÜKEN)

VEREHRTE GÄSTE,

UNSERE REGIONAL UND SAISONAL GEPRÄGTE KÜCHE STEHT FÜR DIE
LIEBEVOLLE ZUBEREITUNG VON SPEISEN AUSGEZEICHNERER QUALITÄT.
UM IHNEN EINE GLEICHBLEIBEND HOHE QUALITÄT BIETEN ZU KÖNNEN,
BEHALTEN WIR UNS SAISONAL BEDINGTE ABWEICHUNGEN VOR.

DES WEITEREN BITTEN WIR UM DIE WAHL EINES EINHEITLICHEN MENÜS. WIR
DANKEN FÜR IHR VERSTÄNDNIS UND FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH IN
UNSEREM EINZIGARTIGEN ENSEMBLE.