



SCHALANDER 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 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

OCHSE
SANFT GESCHMORTE SCHULTER / PERIGORD-TRÜFFELJUS /
LAUCHGEMÜSE / KLEINE SEMMELKNÖDEL
28,00 €

AB 01.11.2019

WEIHNACHTSGANS FÜR 4 PERSONEN

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

DESSERTS

BRATAPFEL
GEBACKENE ROLLEN / MARZIPAN / CREMIGES MALAGAEIS
12,00 €

ZWETSCHGE

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



MENÜ „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

LACHS

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

FISCHGANG

KABELJAU

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

HAUPTGANG

HIRSCH

ROSA GEGARTER RÜCKEN / HEIDELBEERJUS / RAHMWIRSING /
CREMIGE HASELNUSSPOLENTA

DESSERT

BIRNE

TARTE MIT KNUSPERBODEN, NOUGAT & BIRNE / NOUGATEIS

4 GANG MENÜ ZU 74,00 €
3 GANG MENÜ ZU 58,00 € (OHNE KABELJAU)



MENÜ V „GEMÜSE“

VORSPEISE

CHICORÉE

KARAMELLISIERT / SCHWARZES-NUSSPESTO /
KÜRBISSPAGHETTI / FELDSALAT

ZWISCHENGANG

TOPINAMBUR

GEFÜLLTE TEIGTASCHERL / HASELNUSS /
PREISELBEEREN / BELPER KNOLLE

HAUPTGANG

„CAPUNS“ VOM WIRSING

SCHWAMMERLFOND / GESCHMOLZENE ZWIEBEL / SBRINZ

DESSERT

BIRNE

TARTE MIT KNUSPERBODEN, NOUGAT & BIRNE / NOUGATEIS

4 GANG MENÜ ZU 62,00 €

3 GANG MENÜ ZU 46,00 € (OHNE TOPINAMBUR)

VEGAN NUR AUF ANFRAGE MÖGLICH



UNSER BÜFFETVORSCHLAG

ZUM START

WINTERLICHER SALAT MIT RADICCHIO & FELDSALAT /
BERGKÄSE-DRESSING / **BREZEN-CROÛTONS**
KARAMELLISIERTER CHICORÉE / SCHWARZES-NUSSPESTO / KÜRBISSPAGHETTI / FELDSALAT
LAUWARMER LACHS / ZITRUSGREMOLATA / WALDORFSALAT / WALNUSS
„INDIAN CURRY“ WRAP / HÄHNCHEN / CURRY & MANGO / EISBERGSALAT /
MAIS & KORIANDER
REHPFLANZERL / MARINIRTER KÜRBIS / FEIGENKOMPOTT
ROTE BETE SALAT / BULGUR / GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE / GEWÜRZJOGHURT
SAMTSUPPE VOM MUSKATKÜRBIS / KÜRBISKERNE / GERÖSTETE FOCACCIA

ODER

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE / WURZELGEMÜSE / GRIESSNOCKERL / PETERSILIE

ZUM SATT WERDEN

BAUERNENTE / BRUST & KEULE / KRÄFTIGE BRATENJUS / KARAMELLISIERTES BLAUKRAUT /
GESCHMOLZENE KARTOFFELKNÖDEL
SANFT GESCHMORTE OCHSENSCHULTER / TRÜFFELJUS / GLASIERTE PETERSILIENWURZEL /
KARTOFFEL-LAUCHPÜREE
KRUSTENBRATEN VON DER SPANFERKELSCHULTER / BIER-KÜMMELJUS /
KAROTTEN-SPITZKOHL-GEMÜSE / SEMMELKNÖDEL
GEBRATENES SAIBLINGSFILET / GRÜNE CURRY-NAGE / KNACKIGES WOKGEMÜSE /
SELLERIE-SESAMPÜREE
WINTERLICHE GEMÜSELASAGNE / SCHWAMMERL / SBRINZ

DIE SÜSSE VERSUCHUNG ZUM SCHLUSS

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN / ZWETSCHGEN-RÖSTER
KLASSISCHER BRATAPFEL / MARZIPAN / LAUWARME VANILLESAUCE
GEBACKENE QUARKBÄLLCHEN MIT NOUGATFÜLLUNG / APRIKOSEN-SABAYONE
AYINGER BIERAMISU / BEEREN-RÖSTER
AUSWAHL AN KÄSE AUS DER REGION / TRAUBEN / FEIGENSENF

PRO PERSON 70,00 €

VEREHRTE GÄSTE,
UNSERE REGIONAL UND SAISONAL GEPRÄGTE KÜCHE STEHT FÜR DIE
LIEBEVOLLE ZUBEREITUNG VON SPEISEN AUSGEZEICHNETER 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.