



SCHALANDER WINTER 2018
15. NOVEMBER – 31. DEZEMBER

HÄPPCHEN / GAUMENKITZLER

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

PRO STÜCK 2,50 €

BAYRISCHER WEIDEOCHSEN / GESCHABTES TATAR / GERÖSTETES MALZBROT /
WACHTELSPIEGELEI
PARMIGIANO REGGIANO / TARTLETS / TAGGIASCA-OLIVEN
CRÊPESROULADE / ROTE BETE / MEERRETTICH
FISCHPFLANZERL / APFEL-RADIESERLSALAT / KIRTABIER

PRO STÜCK 4,00 €

HAUSGEMACHTE PLATZERL AUS DER AYINGER PATISSERIE

4,50 PRO PERSON (5 STÜCK)

CANAPÉS MIT UNSERM WURZELBROT

RÄUCHERLACHS
ROASTBEEF
KRÄUTERFRISCHKÄSE
TEGERNSEER CAMEMBERT
HAUSGEMACHTER HIRSCHSCHINKEN
WEIHNACHTLICHER AUFSTRICH MIT AYINGER HONIG

PRO STÜCK 3,50 €

FLAMMKUCHEN (STÜCKWEISE)

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“	11,00 € (CA. 10 PORTIONEN)
FLAMMKUCHEN MIT GORGONZOLA, FEIGE & WALNÜSSE	12,00 € (CA. 10 PORTIONEN)
FLAMMKUCHEN MIT TRÜFFEL & FONTINA KÄSE	14,00 € (CA. 10 PORTIONEN)

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

FASSBUTTER, AUFSTRICH, WURZEL-, MALZ- UND BIERTREBERNBROT
PRO PERSON 2,50 €



MENÜ I „WINTERSTIMMUNG“

VORSPEISE

FELDSALAT

MARINIERT MIT HONIG-SENFDESSING / GEHOBELTER FENCHEL /
RADIESCHENSPROSSEN / HASELNUSS

HAUPTGANG

KALBSROLLBRATEN

WALDPILZRAHM / SPECK-ROSENKOHL / SEMMELKNÖDEL

DESSERT

FEIGE

ESPUMA & RAGOUT / NOUGAT / SCHOKOLADENBISKUIT

MENÜPREIS PRO PERSON 39,00 €



MENÜ II „ERDE UND WASSER“

VORSPEISE

GERÄUCHERTE FORELLE
BRATAPFELMOUSSE / KÜRBISCHUTNEY / FRISCHER KREN

SUPPE

KASTANIE & SELLERIE
SCHAUMSUPPE / FEIGE

HAUPTGANG

BAUERNENTE
BRUST & KEULE / KRÄFTIGE BRATENJUS / KARAMELLISIERTES BLAUKRAUT /
GESCHMOLZENE KARTOFFELKNÖDEL

DESSERT

TOPFENNOCKERL
ZWETSCHGEN-RÖSTER & SORBET / VANILLESAUCE

MENÜPREIS PRO PERSON 62,00 €
MENÜPREIS OHNE SUPPE PRO PERSON 55,00 €



MENÜ III „MODERN TRADITIONELL“

VORSPEISE

LACHS

TATAR / ROTE BETESCHAUM / KETA-KAVIAR / DILL & KARTOFFELCHIPS

ZWISCHENGERICHT

KARTOFFEL-GNOCCHI

NUSSBUTTER / PERLZWIEBELN & MAJORAN / PECORINOSCHAUM

HAUPTGANG

HIRSCH

ROSA GEGARTER RÜCKEN / PORTWEINJUS MIT TOTENTROMPETEN /
CREMIGER WIRSING / SELLERIEPÜREE

DESSERT

BRATAPFEL

MARZIPAN-NUSSFÜLLUNG / GLÜHWEIN-SABAYON / ZIMTRAHMEIS

MENÜPREIS PRO PERSON 72,00 €

MENÜPREIS OHNE GNOCCHIS PRO PERSON 57,00

UNSER BUFFET VORSCHLAG

VORSPEISEN

KNACKIGEM BAUERSALAT / 2 x DRESSING / KÜRBISKERNE / GARTENKRESSE
WINTERLICHER SALAT / ALLERLEI WURZELGEMÜSE / TRÜFFELVINAIGRETTE
RÄUCHERFISCH / KARTOFFELTERRINE / ROTE BETE / SAUERRAHM
ROASTBEEF / TRÜFFELCREME / FOCACCIA AUF DEM HOLZBRETT
LACHS / TATAR / BRUNNENKRESSE-KOHLRABI-SALAT / BLUTORANGE-HOLLANDAISE
KÄLBERNE MINIFLEISCHPFLANZERL / KARTOFFEL-RADIESERLSALAT / MAULBEEREN SENF
KASTANIE & SELLERIE / SAMTSUPPE / FEIGE
ODER
KRÄFTIGE RINDERBRÜHE / GETRÜFFELTE GRIESSNOCKERL / SELLERIE / SCHNITTLAUCH

HAUPTGANG

BAUERNENTE / BRUST & KEULE / KRÄFTIGE BRATENJUS / KARAMELLISIERTES BLAUKRAUT /
GESCHMOLZENE KARTOFFELKNÖDEL
GESCHMORTER HIRSCHRAGOUT / SCHWARZWURZELN / HASELNUSSSPÄTZLE
KALBSROLLBRATEN / WALDPILZRAHM / SPECK-ROSENKOHL / SEMMELKNÖDEL
GEBRATENES KABELJAUFILET / POMMERY-SENFSCHAUM / GESCHMORTER DILL-GURKEN /
SALZKARTOFFELN
GELBES CURRY / KARTOFFELN / ACKERFRÜCHTE / LIMONENBLATT / BASMATIREIS

DESSERT

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN / ZWETSCHGEN-RÖSTER
BIERAMISU / MASCARPONE & CELEBRATOR BIER
FEIGE / ESPUMA & RAGOUT / NOUGAT / SCHOKOLADENBISKUIT
CREME CATALANE / KARAMELL / ORANGENSALAT
AUSWAHL AN TEGERNSEER BERGKAS / TRAUBEN / TESSINER FEIGENSENF

PREIS PRO PERSON 69,00 €