



Bankettmappe Winter 2016  
November-Dezember

Häppchen / Gaumenkitzler

---

**Hausgemachtes Biertrebernrot** / gesalzene Butter / Radieserl & Schnittlauch  
**Laugenstangen** / Obatzter / rote Zwiebeln

Pro Stück 2,00 €

**Bayerischer Weideohse** / frisch geschabtes Tatar /  
geröstetes Malzbrot / Wachtel spiegel ei  
**Schottischer Wildachs** / Crêpes / 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 Plätzlerl**

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, **Eisässer Art**

1 Stück 9,50€ (ca. 10 Portionen)

Fleischkuchen mit **Felge & Walnuss**

1 Stück 9,50€ (ca. 10 Portionen)

Fleischkuchen mit **Trüffel**

1 Stück 12,50€ (ca. 10 Portionen)



## Unsere saisonalen Empfehlungen für Sie

Marone | Hirsch | Fasan | Karpfen | Perigord Trüffel | Gans

### Vorspeisen

#### Hirsch aus dem Weinviertel

Carpaccio vom Rücken / Salat vom Rotkohl / Preiselbeeren / Schwarze Walnüsse  
16,00 €

#### Wildkraftbrühe

Maronen-Ravioli / Pastinake / Schwarzer Trüffel  
9,50 €

### Zwischengerichte

#### Karpfen aus dem Lechtal

gebacken / 2 x Petersilienwurzel / Birne  
17,00 €

ab 15. Dezember

#### Perigord Trüffel

Tagliolini / Parmesanschaum / gehobelter Trüffel ca. 3g

oder

Rahmspinat / Stundenei / Parmesanschaum / gehobelter Trüffel ca. 3g  
21,00 €

### Hauptgang

#### Weihnachtsgans ab 4 Personen

Brust & Keule / kräftige Bratenjus / karamellisiertes Blaukraut / geschmolzene  
Kartoffelknödel

Maronen-Bratapfel / Seliteriepüree oder lauwarmer Seliteriesalat /  
pro Gans 148,00 €

### Dessert

#### Ofenfrischer Kaiserschmarrn

frisch zubereitet in der Riesenpfanne / Zwetschgen-Röster /  
Vanillecremeis

pro Person 11,00 €

#### Ayinger Apfelrahmstrudel

geschlagener Rahm / Vanillecremeis  
pro Person 7,50 €

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Gerichte / Produkte  
nur zur jeweiligen Saison serviert werden können und wir uns  
Daher Änderungen vorbehalten.



## Menü I, Wintergrüße\*

---

Vorspeise

### Maronen

Samtsuppe / Feige / Krokant

Hauptgang

### Bayrischer Almochse

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

Dessert

### Weintrauben & Quitte

Claafoutis im Weckglas / Haselnuss / Crema Catalana / Mandarinen-Sorbet

Menüpreis pro Person 40,00 €

## Menü II, Felder und Seen\*

---

Vorspeise

### Feldsalat

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

Zwischengang

### Schupfnudeln

in Brauner Butter gebraten / Salbei / Muskat-Kürbis / Tegernseer Bergkas

Hauptgang

### Ofenfrische Bauernente

halbe Ente / kräftige Bratenjus / karamellisiertes Blaukraut / geschmolzene Kartoffelknödel

Dessert

### Klassischer Bratapfel

Marzipan-Nussfüllung / Preiselbeeren / Leichtes Vanillesüppchen

Menüpreis pro Person 60,00 €

Menüpreis ohne Zwischengang 48,00 €



### Menü III , Landl iebe'

---

#### Vorspeise

##### **Ox vom Gut Spiel berg**

Tatar / Süß -sauer eingel egte Rote Rüben / Tegernseer Topfenmousse / frischer Kren

#### Fischgang

##### **Salbl ing vom Gutshof Pol ting in Niederbayern**

confiertes Fil et / Ieichter Senfschaum / Gemüse mit Apfel , Lauch & Steckrübe

#### Hauptgang

##### **Wil dfasan aus dem Burgenl and**

Crepinette im Spitzkohl mantel / Wachol derrahm/ Champagner-Sauerkraut / Kartoffel moussel ine / gl acierte Trauben

#### Dessert

##### **Michel Cl uizel Schokol ade**

hal bfl üssiger Schokokuchen / Preisel beer-Coul is & Sahne / Vanil l ecremeis

Menüpreis pro Person 69,00 €

Menüpreis ohne Fischgang 52,00 €

### Menü IV , Aus al l er Wel t'

---

#### Vorspeise

##### **Schottischer , Label Rouge' Lachs**

Carpaccio / Zitrus-Vinaigrette / Landj oghurt / Staudensel l erie & grüner Apfel

#### Fischgang

##### **Wol fsbarsch**

kross gebraten / Beurre Bl anc / Totentrompeten / Spitzkohl gemüse

#### Hauptgang

##### **Hirsch aus eigener Jagd**

rosa Rücken / Nuss-Kruste / Portweinjus / Rahmwirsing / gebratene Grieß schnitte mit Hagebutte

#### Dessert

##### **Val rhona Schokol ade & Tonkabohne**

Knuspergâteau / Dattel n & Orangen / Tonkabohneneis

Menüpreis pro Person 70,00 €

Menüpreis ohne Fischgang 50,00 €

Verehr te Gäste,

Unsere regional und saisonal geprägte küche steht für die l iebevol l e Zubereitung von Speisen ausgezeichnete Qual ität.

Um ihnen eine gl eichbl eibend hohe Qual ität Bieten zu können, behal ten wir uns saisonal bedingte abweichungen vor.

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