



#### Menü i

-DAS TRADITIONELLE-

Kräuterschaumsüppchen Nussbuttercroutons | Radieschenöl | Chili Fäden

\* \* \*

Saftiges Schweinefilet
-zart rosa im Ganzen gebratenPortweinjus | Speckbohnen | Pommes Macaire

oder

Gebratenes Zanderfilet
Zitronen Kapern Butter | Salzkartoffeln | Marktgemüse

oder

Gefüllte Ravioli -Spinat Ricotta Farce-Thymian Sauce | Rucola | Grüner Spargel

\*\*\*

Orangen Panna Cotta Erdbeerspiegel | karamellisierte Orange Menü 2

-Das Griabige-

Consommé vom Suppenhuhn
-nach Oma´s Rezeptausgelöstes Fleisch | Eiernudeln | Suppengemüse

\*\*

Geschmorte Ochsenbäckehen
Barolojus | knackiges Marktgemüse | Kartoffelkrapfen

oder

Filet von der Lachsforellen -auf der Haut gebraten-Rieslingvelouté | Zitronenspinat | Petersilienkartoffeln

oder

Getrüffelte Bergkas Spatzn Muskat | sautierter Spinat | Bergkäse

\*\*\*

Brauhaus Kaiserschmarrn Rosinen | Apfelmus | Sahne





## Menü 3

-Das Festliche-

Carpaccio vom Sellerie Kräutervinaigrette | Apfel Sellerie Salat | gebratener Sellerie

\*\*\*

Steak vom Weiderind
-zart rosa gebratenSherryglace | Kartoffelgratin | Knackiges Marktgemüse

oder

Doradenfilet Royal Tomaten Thymian Butter | Kräuterkartoffeln | Ratatouille Geümse

oder

Urkorn Risotto -vom Ebly Weizengebratene Austernpilze | sautierter Blattspinat | Kirschtomaten

\*\*\*

Bockbier Tiramisu Vanillemascarpone | Löffelbiscuit | Bockbierlikör Menü 4

-Das Gehobene-

Ceviche vom Lachs Avocado | Rote Zwiebel | Olivenöl | Sauerrahm

\* \* \*

Gebratenes Rinderfilet
-in der KräuterkrusteSherryglace | Kartoffelkrapfen | Austernpilze

oder

Filet vom Seeteufel
-in Nussbutter gebratenHummersauce | Polentataler | geschmorter Mangold

oder

Hausgemachte Trüffelravioli -mit Pilzfarcegebratener Chicorée | Kirschtomaten | Parmesanhobel

\* \* \*

**Brauhaus Dessertvariation** 

€ 64,-





### BUFFET 1

-DAS TRADITIONELLE-

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Kräftige Rindssuppe Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

\*\*\*

Ofenfrischer Schweinebraten
-von Brüstel & HalsDunkelbiersauce | Reiberknödel | Sauerkraut

Gebratenes Zanderfilet Zitronen Kapern Butter | Knackiges Marktgemüse | Salzkartoffeln

> Brauhaus Kaspressknödel mit Sauerrahm Dip

Bayerisch Krem | Beerenspiegel

Apfelstrudel | Vanillesauce

€ 44,- p. P.

#### BUFFET 2

-Das Griabige-

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Kräuterkremsüppchen Nussbutter Croutons | Brunnenkresse

\*\*\*

Boeuff à la Mode -zart geschmorte Rinderschulter-Barolosauce | Sherry Aprikosen | Marktgemüse | Pommes Macaire

Gebratenes Doradenfilet
Thymian Tomaten Butter | Knackiges Marktgemüse | Salzkartoffeln

Gefüllte Ravioli
Thymian Sauce | sautierte Kirschtomaten | Grüner Spargel

Mousse au chocolat | Zartbitter Schokolade | Waldbeeren

Kaiserschmarren | Apfelmus & Zwetschgenröster

€ 52,- p. P.



# BUFFET 3

-Das Festliche-

Suppe: (Serviert)

Cremige Apfel Sellerie Suppe

Knusper Bacon | gebratener Sellerie

Vorspeisen vom Buffet:

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Vitello Tonnato Thunfisch Creme | Kapern | Rucola

Insalata Caprese Tomate & Mozzarella | Basilikum | Pesto

€ 64,- p. P.



### BUFFET 3

-Das Festliche-

Hauptgänge vom Buffet:

Bayerische Bauernente -vom Geflügelhof Lugeder-

(in der Live Station Tranchiert)

Orangenjus | Preiselbeer Blaukraut | Gemischte Knödel

Gebratenes Saiblingsfilet
-vom MulzerhofRieslingvelouté | knackiges Marktgemüse | Kräuterkartoffeln

Hausgemachte Spinat Ratatouille Lasagne Sauce Bechamel | Tomatensugo | Bergkäse

Zusätzlich würden wir noch Schnitzel anbieten, falls jemand eine Alternative möchte

\*\*\*

Dessert vom Buffet:

Karamellisierter Kaiserschmarren mit Apfelmus

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Crème Brulée im Glas