

HERZLICH WILLKOMMEN
IM
BRAUHAUS AM SCHLOSS



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

INHALT

Seite 1	Menü No°1	€ 19
Seite 2	Menü No°2	€ 23- € 31
Seite 3	Menü No°3 *	€ 30- € 47
Seite 4	Menü No°4 *	€ 32- € 50
Seite 5	Menü No°5 *	€ 35- € 59
Seite 6	Menü No°6	€ 69
Seite 7	Veggiemenü No° 7	€ 31- € 36
Seite 8	Veganes Menü No° 8	€ 33- € 38

* Menü, das in der Hochzeitspauschale inkludiert ist





BRAUHAUS
AM SCHLOSS

3 GANG MENÜ
€ 19,-



MENÜ NO° 1

Kräftige Rindssuppe
Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

Ofenfrischer Schweinebraten
-von Brüstl & Hals-
Dunkelbiersoße | Reiberknödel | Weißweinsauerkraut

oder

Gebackener Haiwels
Remouladensoße | Kartoffel Gurkensalat | Salatbouquet

oder

Schwammerl in Rahm
Semmelknödel | Waldpilze | Rahmsoße | frische Gartenkräuter

Lauwarmer Apfelstrudel
Nüsse | Rosinen | Vanillesoße



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

2 GANG MENÜ

€ 23,-

3 GANG MENÜ

€ 27,-

4 GANG MENÜ

€ 31,-



MENÜ NO° 2

Gemüseschaumsüppchen
Nussbutter Croutons | frische Gartenkräuter | Sahnehäubchen

3 erlei Aufstrich
-am Tisch eingestellt-
Obatzda | Griebenschmalz | Zwiebelmett

Gebratene Hähnchenbrust
-Spinat Ricotta Füllung-
Sherryjus | Schupfnudeln | Grillgemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet
Zitronen Kapern Butter | Salzkartoffeln | Buntes Marktgemüse

oder

Hausgemachte Krautkräpfen
Sauerkraut | Bouillongemüse | Senf Soße

Bayerisch Krim
Beerenspiegel | frische Früchte



BRAUHAUS AM SCHLOSS

3 GANG MIT SUPPE / SALAT

€ 30,-

3 GANG MENÜ MIT LACHS

€ 33,-

4 GANG MENÜ OHNE LACHS*

€ 38,-

4 GANG MENÜ OHNE SUPPE / SALAT*

€ 41,-

5 GANG MENÜ

€ 47,-



MENÜ NO° 3

Rose vom Räucherlachs
Kartoffelrösti | Kräuterschmand | Friséesalat

Gazpacho Andaluz
-kalte spanische Gemüsesuppe-
gebratene Riesengarnele | Olivenöl | Basilikum

Knackige Salatvariation
Himbeerdressing | Granatapfelkerne | karamellisierter Apfel

Saftiges Schweinefilet
-im Ganzen gebraten-
Cognacjus | Kartoffelgratin | Marktgemüse

oder

Kabeljaufilet
-in Weißweinsud pochiert-
Paprikaschaum | Tomaten Lauch Gemüse | Basmatireis

oder

Pasta Bavaria
-in geschmolzener Zwiebelbutter-
Schupfnudeln | Kraut | Essiggurken | Allgäuer-Käse

Sommerliches Buttermilchmousse
Limettenzeste | Mariniertes Fruchtsalat | Crunch



BRAUHAUS AM SCHLOSS

3 GANG MIT SUPPE

€ 32,-

3 GANG MENÜ MIT ANTIPASTI

€ 34,-

3 GANG MENÜ MIT VITELLO

€ 36,-

4 GANG MENÜ OHNE VITELLO*

€ 40,-

4 GANG MENÜ OHNE ANTIPASTI *

€ 42,-

4 GANG MENÜ OHNE SUPPE

€ 44,-

5 GANG MENÜ

€ 50,-



MENÜ NO° 4

Antipasti Verdure

Oliven | Paprika | Zucchini | Champignons | Kirschtomate

Klare Tomatenconsommé

-von der Strauchtomate-
Topfennockerl | Basilikum

Vitello Tonnato

Thunfisch Creme | Kapern | Rucola

Saltimbocca

-vom Kalb-

Rieslingvelouté | Salbei | Serrano | Haselnussspätzle | Grillgemüse

oder

Doradenfilet „Royal“

-in Thymian Tomaten Butter-

Rosmarinkartoffeln | Oliven | mediterranes Gemüse

oder

Linguine vegetariana

-in Martini geschwenkt-

Zucchini | Spinat | Paprika | Kirschtomaten

Dunkelbier Tiramisu

Mascarpone | Dunkelbier | frische Früchte



BRAUHAUS AM SCHLOSS

3 GANG MIT SUPPE

€ 35,-

3 GANG MENÜ MIT FISCHRÖLLCHEN

€ 38,-

3 GANG MENÜ MIT TARTAR

€ 43,-

4 GANG MENÜ OHNE TARTAR*

€ 43,-

4 GANG MENÜ OHNE FISCHRÖLLCHEN

€ 49,-

4 GANG MENÜ OHNE SUPPE

€ 53,-

5 GANG MENÜ

€ 59,-



MENÜ NO° 5

Mariniertes Rindstartar
-mit pochiertem Wachtelei-
Kapern | Sardellen | Essiggurken | Olivenöl | Paprika | Senf | Schalotten

Cappuccino von der Karotte
Zimt | Vanille | Ananas | Sahnehaube

Spinat Fischröllchen
Julienne Gemüse | Weißweinsud

Tranche von der Rinderlende
-im Ganzen rosa gebraten-
Portweinglace | Pommes Macaire | Speckbohnen

oder

Gebratenes Saiblingsfilet
Epinard Sauce | Parmesan Risotto | sautierte Kirschtomaten

oder

„Wald & Wiese“
Hausgemachter Pilz-Gemüse Strudel
Bergkäse Sauce | Kräuterseitlinge | Austernpilze

Trifle im Glas
Bio Topfen | saisonale Früchte | Cockiecrunch



BRAUHAUS AM SCHLOSS

5 GANG MENÜ
€ 69,-



MENÜ NO° 6

Carpaccio vom Hirschrücken
-im Wildkräuter Mantel-
Parmesankörbchen | Sauce Cumberland | Pinienkerne

Ochsenschwanz Consommé
hausgemachte Käsegrissini | Gemüsejulienne | Kalbsbrättnockerl

Russisches Blini
Schmand | Lachskaviar

Gebratenes Rinderfilet
-in der Kräuterkruste-
Barologlace | Austernpilze | Kartoffelgratin

oder

Seeteufelfilet
-in Nussbutter gebraten-
Hummersauce | Polentataler | geschmorter Pak Choi

oder

Hausgemachte Trüffelravioli
-mit Pilzfarce-
Baby Mangold | Sautierte Kirschtomaten | Parmesanchip

Dessert „Supreme“
Schokoladensoufflé | Amaretto Parfait | Früchtetrifle



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

3 GANG MENÜ

€ 31,-

4 GANG MENÜ

€ 36,-



MENÜ NO° 7

-VEGGIE MENÜ-

Terrine aux légumes

-Dreierlei Gemüseterrine-

Tomatensalsa | mariniertes Salatbouquet | Wantan

Süppchen von der Petersilienwurzel

Spinatschaum | Croutons | Brunnenkresse

Gefüllte Schmorpaprika

-auf Basilikum Tomaten Reduktion-

Couscous | Karotten | Zucchini | frische Gartenkräuter

oder

3 erlei Knödel

-Rote Beete | Spinat | Bergkäse-

Salbeibutter | Parmesanobel

Hausgemachte Quarkknödel

-in Zimt Butter Brösel-

Zwetschgenröster | Zitronenabrieb



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

3 GANG MENÜ

€ 33,-

4 GANG MENÜ

€ 38,-



MENÜ NO° 8

-VEGANES MENÜ-

Exotischer Quinoasalat

Thai Chilli | Rucola | gebackene Kichererbsen

Feurige Gemüsesuppe

-mit knackigem Gemüse-

Morcheln | Limettenzeste | Korriander | Sesamöl

Tofu im Kräutermantel

-in Sesamöl gebraten-

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Soja Dip

oder

Hausgemachte Ravioli

-Füllung nach Wahl & Saison-

geschmortes Paprikaletscho | Brunnenkresse

Chia Pudding

Chia Samen | Kokosmilch | brauner Rohrzucker | Beerenragout