@brauhausamschloss

Menü

6 Variationen

MENÜ

das Traditionelle

43€ p.P.

Kräuterschaumsüppchen
Nussbuttercroutons | Radieschenöl | Chili Fäden

* * *

Saftiges Schweinefilet -zart rosa im Ganzen gebraten-
Portweinjus | 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

das Griabige

47€ p.P.

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

* * *

Saftiges Boeuf à la Mode -zart geschmorte Rinderschulter-
Rotweinjus | Sherry Aprikosen | Marktgemüse | Pommes Macaire

oder

Filet von der Lachsforelle
Rieslingvelouté | Zitronenspinat | Petersilienkartoffeln

oder

Getrüffelte Bergkas Spatzn
Muskat | sautierter Spinat | Bergkäse

* * *

Brauhaus Kaiserschmarrn
Rosinen | Apfelmus | Sahne

MENÜ

das Festliche

54€ p.P.

Carpaccio vom Sellerie
Kräutervinaigrette | Apfel Sellerie Salat | gebratener Sellerie

* * *

Steak vom Weiderind -zart rosa gebraten-
Sherryglace | Kartoffelgratin | Knackiges Marktgemüse

oder

Doradenfilet Royal
Tomaten Thymian Butter | Kräuterkartoffeln | Ratatouille Gemüse

oder

Urkorn Risotto -vom Ebly Weizen-
gebratene Austernpilze | sautierter Blattspinat | Kirschtomaten

* * *

Bockbier Tiramisu
Vanillemascarpone | Löffelbiscuit | Bockbierlikör

MENÜ

das Mediterane

59€ p.P.

Feine Burrata
Tomatenscheiben | Balsamico | frischer Pfeffer | Pesto

* * *

Ragu di Cinghiale -Toskanisches Ragout vom heimischen Wildschwein-
Barolo Thymian Safterl | Frische Pappardelle | Schmorgemüse

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Krustentiersauce | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

oder

Frische Pappardelle -mit eingelegtem Sommertrüffel-
Weißweinrahm | Parmesan

* * *

Italienisches Tiramisu
Vanilleeis | frische Erdbeeren

MENÜ

das Extravagante

65€ p.P.

Brotzeit am Tisch:

Emmentaler | Zillertaler Bergkas | Schwarzgeräuchertes | Pfefferbeisser
Thymian Antipasti | Exotischer Quinoasalat | Falafel & Humus
dazu Bauernlaib vom Dorfbäcker

* * *

Gebratene Barbarie Entenbrust -mit Akazienhonig glasiert-
Balsamicoschalotten | Kartoffel Kürbiskernkrapfen | Mandelromanesco

oder

Gebratenes Zanderfilet
Fenchelschaum | Belugalinsen | Erbsenpüree

oder

Fregola Sarda
Rotes Pesto | Babyspinat | Grüner Spargel | Getrocknete Tomaten

* * *

Brauhaus Dessertvariation

MENÜ

das Gehobene

69€ p.P.

Ceviche vom Lachs
Avocado | Rote Zwiebel | Olivenöl | Sauerrahm

* * *

Gebratenes Rinderfilet -in der Kräuterkruste-
Sherryglace | Kartoffelkrapfen | Austernpilze

oder

Filet vom Seeteufel -in Nussbutter gebraten-
Hummersauce | Polentataler | geschmorter Mangold

oder

Hausgemachte Trüffelravioli -mit Pilzfarce-
gebratener Chicorée | Kirschtomaten | Parmesanhobel

* * *

Brauhaus Dessertvariation

@brauhausamschloss

Buffet

5 Variationen

BUFFET

das Traditionelle

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

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

* * *

Ofenfrischer Schweinebraten von Brüstel & Hals
Dunkelbiersauce | Reiberknödel | Sauerkraut

Gebratenes Zanderfilet
Zitronen Kapern Butter | Knackiges Marktgemüse | Salzkartoffeln

Brauhaus Kaspressknödel mit Sauerrahm Dip

* * *

47€ p.P.

Bayerisch Krem | Beerenspiegel

Apfelstrudel | Vanillesauce

BUFFET

das Griabige

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

Kräuterkremsüppchen mit 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

* * *

54€ p.P.

Mousse au chocolat | Zartbitter Schokolade | Waldbeeren

Kaiserschmarren | Apfelmus & Zwetschgenröster

BUFFET

das Heimische

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

Carpaccio vom Brezenknödel im Essig Zwiebel Sud | Rucola

* * *

Heimischer Hirschbraten
Wacholderjus | Serviettenknödel | Preiselbeer Blaukraut

Gebratene Lachsforellenfilet
Rieslingsauce | Knackiges Marktgemüse | Petersilienkartoffeln

Getrüffelte Bergkasspatzn (in der Live Station zubereitet)
Bergkäse | Truffelöl | sautierter Blattspinat

* * *

Hausgemachtes Bockbiertiramisu

Kaiserschmarren | Apfelmus & Zwetschgenröster

59€ p.P.

+ zusätzlich am Tisch eingestellt:
Obatzda | Griebenschmalz | Zwiebelmett
Kartoffelkas | Guacamole | Radieserlquark
mit frischem Bauernbrot vom Dorfbäcker

BUFFET

das Mediterane

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

Antipasti verdure - Tomate & Mozzarella | verschiedene Gemüsesorten | Parmesan

* * *

Ragu di Cinghiale -Toskanisches Ragout vom heimischen Wildschwein-
Barolo Thymian Safterl | Pappardelle | Schmorgemüse

Gebratenes Lachsfilet
Weißweinsauce | Lauchgemüse | Kräuterkartoffeln

Frische Pappardelle (in der Live Station – mit verschiedenen Zutaten wählbar)
Tomatensugo | Parmesan | Petersilie

* * *

Italienisches Tiramisu mit Erdbeeren

Panna Cotta mit Beerenspiegel

+ Suppe (wird serviert):
Gazpacho Andaluz
-kalte spanische Gemüsesuppe-
Gebratene Riesengarnele
Olivenöl | Basilikum

67€ p.P.

BUFFET

das Festliche

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

Vitello Tonnato mit Thunfisch Creme | Kapern | Rucola

Insalata Caprese - Tomate & Mozzarella | Basilikum | Pesto

* * *

Bayerische Bauernente vom Geflügelhof Lugeder (in der Live Station Tranchiert)
Orangenjus | Preiselbeer Blaukraut | Gemischte Knödel

Gebratenes Saiblingsfilet vom Mulzerhof
Rieslingvelouté | knackiges Marktgemüse | Kräuterkartoffeln

Hausgemachte Spinat Ratatouille Lasagne
Sauce Bechamel | Tomatensugo | Bergkäse

* * *

Karamellisierter Kaiserschmarren mit Apfelmus

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Crème Brulée im Glas

72€ p.P.

+ Suppe (wird serviert):
Cremige Apfel Sellerie Suppe
Knusper Bacon | gebratener Sellerie