

Verehrte Gäste,

*wir haben nachfolgend einige Menüs zusammengestellt,
natürlich können Sie aber auch eine Speisenfolge
individuell nach Ihrem Gusto zusammenstellen.*

*Die Menüs sind
auf der Basis von mindestens 15 Personen kalkuliert
und beinhalten Tischdekoration (ohne Blumen) und Menükarten.*

*Wenn Ihre Feier weniger als 15 Teilnehmer hat,
erfragen Sie bitte Preise oder wählen Sie aus unserer „Backstüble“ à la carte
Speisekarte.*

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung und wünschen

Guten Appetit

Menüvorschläge

Menü 1

*Klare Rinderbrühe
mit Brätstrudel und Schnittlauch

*Krustenbraten vom Jungschwein
Kümmelsoße
Spitzkohl und Coburger Klöße⁵

Eierlikörmousse mit rotem Beerenragout

29,50 €

Menü 2

*Tafelspitzbrühe
mit Grießnockerl und Gemüse

*Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße
Apfelrotkohl⁶ und Coburger Klöße⁵

*Salat von Früchten der Saison
mit hausgemachtem Sauerrahmeis*

32,00 €

Menü 3

*Kleine Pilz-Ravioli
in klarer Kalbsbrühe mit Wurzelgemüse*

★★

*Knusprig gebratene Freilandente
auf Beifußsoße
Rotkohl,³ gebratene Apfelscheiben und Coburger Klöße⁵*

★★

*Mousse von feinsten belgischer Schokolade
mit Himbeerragout und hausgemachten Vanille-Rahmeis*

34,00 €

Menü 4

*Cremesuppe von Kartoffel und Lauch
mit Buttercroutons und geröstete Pinienkerne*

★★

*Fränkisches Schäuferle knusprig gebraten
Dunkelbiersoße*

Rahmwirsing und Semmelknödel

★★

Tiramisu von Himbeere und Mango

32,00 €

Menü 5

*Apfel- Meerrettichsuppe
mit gerösteten Mandelblättchen*

☆☆

*Schweinelendchen mit feiner Pilzfüllung
Thymiansoße
feine Gemüse und Kartoffelgratin*

☆☆

*Dreierlei von der Himbeere
Mousse - Parfait - Sorbet*

34.00 €

Menü 6

*Klare Gemüsesuppe
mit Ricotta-Spinatknödel*

☆☆

*Böflamott vom fränkischen Jungbullen
mit Schmorgemüse und Butterspätzle*

☆☆

*Bayerische Creme Vanille
mit Himbeermark und Mandelkrokant*

32,00 €

Menü 7

*Feine Fleischbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und Schinkenbiskuit¹²*
**

*Medaillons vom Schweinelendchen im Kräuter-Speckmantel¹²
auf Egerlingen in Rahm
glasierte Gemüse und Dinkelspätzle*
**

*Backstüble Dessertteller
mit Schokoladenmousse, Eis, Fruchtragout, Tiramisu*

36,00 €

Menü 8

Kaspressknödel¹² in Tafelspitzbrühe
**

*Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
knusprige Kartoffelrösti und Pfannengemüse*
**

*Kleiner Topfenschmarrn
mit eingelegten Kirschen und hausgemachtem Vanilleeis*

37,00 €

Menü 9

Cremesuppe von Ofentomaten mit Gin verfeinert

☆☆

*Geschmorte Kalbsbrust mit Semmelfüllung
auf Lauch-Champignongemüse und Kartoffelkroketten*

☆☆

*Crêpes mit Orangenragout
und Vanilleparfait*

36,00 €

Menü 10

*Klare Tomatensuppe
mit Quark-Parmesannockerl*

☆☆

*Fasanenbrust auf Schalotten-Balsamsoße³
Semmelgratin und Gemüsebündel*

☆☆

*Terrine von weißer und schwarzer Schokolade
im Biskuitmantel
mit Vanilleschaum und einem Sorbet der Saison*

39,00 €

Menü 11

Bouillabaisse von Süßwasserfischen

☆☆

*rosa gebratener Kalbsrücken auf Morchelfjus
Gartengemüse und gebackene Kartoffel-Parmesannocken*

☆☆

*Crème Brûlée
mit Kirsch-Joghurt-Sorbet*

39,00 €

Menü 12

*Crèmesuppe von der Petersilienwurzel
mit gerösteten Weißbrot-Speck¹²-Würfel*

☆☆

*Gebratene Spanferkelschulter
mit Krautwicklerl und Speckknödel¹²*

☆☆

*Palatschinken mit Schokoladensauce
Vanilleeis und Gewürzkirschen*

34,00 €

Menü 13

*Frischkäse Kräuter-Ravioli
in klarer Tomatensuppe*

★★

*Hirschkalbskeule in Wacholdersoße
Spitzkohlröllchen¹² und Herzoginkartoffeln*

★★

*Panna Cotta
mit Orange und Himbeerkompott*

39,00 €

Menü 14

*Cremesuppe vom Blumenkohl
mit Safran*

★★

*Wildhasenkeule mit Balsamicosoße³
Pfannengemüse mit Thymian und Kartoffel-Selleriegratin*

★★

Topfenmousse mit Himbeermark

36,00 €

Menü 15

*Cremesuppe vom Frühlingslauch
mit gegrillten Kirschtomaten*

★★

*Filet von der Lachsforelle mit Kräuterkruste
auf Wokgemüse mit Ananas und Kokosmilch
Basmati Duftreis*

★★

*Dreierlei von der Kirsche
Parfait - Mousse - Ragout*

39,00 €

Menü 16

*Italienische Gemüsesuppe
mit Pasta und Pesto*

★★

*Saibling aus dem Ofen
auf Antipasti-Gemüse und Kräuterkartoffeln*

★★

*Creme Karamell
mit Kirschen in Grand Marnier*

36,00 €

Unser Angebot zur Erweiterung Ihres Menüs

Vorspeisen und Zwischengerichte

Bunte Salate mit Distelöl und weißem Balsamico³
5,20 €

mit gehobeltem Parmesan und Buttercroutons
6,80 €

mit gebratenen Speckwürfelchen¹² und Pinienkernen
6,80 €

mit Streifen vom Graved Lachs und Kräutercroutons
7,80 €

mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Mango
11,00 €

gebratene Garnelen, Rucola und Knoblauch-Croutons
9,80 €

Graved Lachs und Räucherlachs
mit kleinen Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich
9,80 €

Warm geräuchertes Saiblingsfilet
mit Wildkräutern und Kirschtomaten-Chutney³
9,50 €

Gratinierter Ziegenkäse auf Kräuterröstbrot
mit Rucola und Balsamico³
7,50 €

Kleine Pilzravioli
mit Apfel-Meerrettichschaum und Pinienkernen, Parmesan
7,50 €

Kleine Fisch-Variation mit Garnele und Grilltomate
auf Tagliatelle mit Safranschaum
10,40 €

Räucherlachstatar mit Frischkäse und Kresse
und Salatherzen mit Limetten-Vinaigrette³
9,70 €

Lachsforelle unter der Senf-Kräuterkruste
auf Gurken-Ingwersalat³
8,90 €

*Tagliatelle mit gebratenen Kräuterseidlinge
und Parmesanschaum*

7.80 €

*Kleiner Apfel-Krabbensalat³
mit Tomaten-Crostini*

8,20 €

*Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, halten wir ein Verzeichnis aller
Zutaten bereit, in dem evtl. enthaltene Stoffe gekennzeichnet sind. Fragen Sie unsere
Mitarbeiter.*

*Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Verdickungsmittel, 5.
mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10.
chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. mit Nitritpökelsalz*