

Lieber Gast, anbei finden Sie eine Auswahl an Speisen.

Um einen harmonischen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten bieten wir eine Vor- und Nachspeise, sowie zwei verschiedene Hauptgänge (ein Fleisch- und ein Fischgericht) zur Wahl an.

Vegetarier dürfen sich gerne etwas von unserer täglich wechselnden Tageskarte aussuchen.

### Suppen

Klare Rinderbrühe mit Kräuterbiscuit  
€ 5,50

Kürbis-Ingwersuppe  
€ 7,50

Limetten-Chillikokossuppe mit Black Tiger Garnele  
€ 8,50

Linsensuppe mit lauwarmem Räucheraal  
€ 8,50

Kräftige Ochschwanzessenz mit Gemüsewürfeln  
€ 8,50

## Vorspeisen

Lachs-Gurkentatar mit Buchweizenblinis, Schmand und Senfsoße  
€ 12,50

Rote Bete Carpaccio mit Schalottenvinaigrette, Schmand, Rucola und Brotchips  
€ 10,50

Wildschwein-Porchetta mit Pflaumen, Nüssen und marinierten Rosenkohlblättern  
€ 12,50

Gebratene Entenstopfleber auf Apfel-Quittenragout mit Friséesalat  
€ 13,50

Zweierlei vom Saibling  
Saiblingskaviar und roh marinerter Saibling mit Kartoffel-Sellerietartes  
€ 13,50

Lauwarmer Lachs mit marinierten Gurkennudeln und Meerrettichmousse  
€ 13,50

Variation vom Thunfisch mit Roter Bete und Meerrettich  
€ 14,50

Roh marinerte Bachforelle mit Meaux-Senf und Winterspinat  
€ 13,50

## Fleisch

Spanferkelrücken mit Honig-Senfkruste, La Ratte Kartoffeln und Wirsing  
€ 18,50

Zweierlei vom Schwein  
Gepökelt Backerl und gebratenes Filet, dazu Kartoffel-Wurzelgemüse mit Apfelessig  
€ 19,50

Confierte Entenbrust auf Wirsinggemüse mit Speck, dazu Cashewkerne und  
Kartoffelplätzchen  
€ 19,50

Hirschrücken im Wirsingmantel im Ganzen gebraten mit Maronenpüree,  
Cranberrysoße und Schwarzwurzeln  
€ 24,50

Kalsbfilet im Pergament gegart auf Schwarzwurzeln im Landschinkenmantel,  
dazu Kartoffelchips  
€ 25,50

Zweierlei vom Rind  
Geschmorte Backerl und gebratenes Filet mit Erbsenpüree und Petersilienwurzel  
€ 24,50

## Geflügel

Portion von der bayerischen Bauerngans vom Schmiedbauernhof  
mit Kartoffelknödel und Holunderblaukraut oder Selleriesalat  
€ 25,50

## Fisch

Steinbeisserfilet mit Kürbis-Pak-Choigemüse  
€ 18,50

Kabeljaurückenfilet mit Rote Bete Püree und Wildkräutern  
€ 18,50

## Dessert

Christstollenparfait mit Orangenragout  
€ 7,50

Spekulatiusparfait mit Rumfrüchten  
€ 7,50

Himbeer Creme brulée mit Sauerrahmeis  
€ 7,50

Geeiste Sachertorte mit Marillenröster  
€ 7,50

Lebkuchenflammerie mit Punschsoße  
€ 7,50

Panna Cotta mit Mandelcracker und Birnensüppchen  
€ 7,50

Kleines Bayerisches Menü

Bayerische Festtagssuppe  
mit Leberspätzle, Brät-und Grießnockerl  
€ 5,50

\* \* \* \* \*

Schweinsbraten von der niederbayerischen Bauernsau  
mit zweierlei Knödel und Speck-Krautsalat  
€ 10,50

oder

¼ bayerische Hausente vom Schmiedbauernhof  
mit Kartoffelknödel und Zwetschgenblaukraut  
€ 10,50

\* \* \* \* \*

Bayerisch Creme mit Fruchtsoße  
€ 5,50

### Großes Bayerisches Menü

Bio-Holzofenbrot  
mit feiner Kalbsleberwurst, Rucolafrischkäse, hausgemachtem Obatzden,  
bayrischem Speck und frischem Kren

oder

Kräftige Ochsenbrühe mit Leberspätzle oder Grießnockerl

\* \* \* \* \*

### Bayrische Spezialitäten

knusprige Hausente, glacierte Kalbshaxen, Schweinsbraten von der niederbayerischen  
Bauernsau  
serviert mit Blaukraut, Speckkrautsalat, Semmel-und Kartoffelknödel

\* \* \* \* \*

Bayrisch Creme auf Fruchtspiegel

€ 34,50

bitte wählen Sie aus den Vorspeisen eine aus.