



Menüvorschläge

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren
wir Ihnen eine Auswahl an Speisen!

Gerne können Sie sich daraus,
ganz individuell Ihr persönliches
Menü zusammenstellen.

Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung der
Speisenfolge natürlich auch gerne
persönlich vor Ort!

Bitte berücksichtigen Sie allerdings, dass bei einem
eventuellen „Probeessen“ aus saisonbedingten
Gründen nicht alle Speisen angeboten werden
können!

VORSPEISEN

Tartar vom Räucherlachs mit Salatsträußchen und Sherrybalsam	€ 8,80
Geschmorter Paprika und Kirschtomaten mit Schafskäse und Rucola	€ 8,80
Feldsalat mit Himbeervinaigrette und Putenbruststreifen	€ 8,80
Original Seranoschinken mit Honigmelone	€ 9,80
Bunte Blattsalate mit Melone und Limonenvinaigrette	€ 7,80
Tomaten- Carpaccio mit Artischocken und gebackenem Schafskäse	€ 9,80
Gegrillter Ziegenkäse mit Waldhimbeerbalsam und Feldsalat (saisonbedingt)	€ 10,80
Wacholdergeräuchertes Saiblingsfilet mit Sahnemeerrettich	€ 13,50
Salat vom Tafelspitz mit steirischem Kernöl ,Balsamico und Parmesan	€ 11,20
Carpaccio vom geräucherten Rostbeef mit Paprika-Chillicreme	€ 13,80
Blattsalate mit gegrillter Fasanenbrust, frischen Früchten und Himbeerbalsam	€ 13,80

KLARE SUPPEN

Supperl vom Tafelspitz mit Leberspätzle	€ 4,50
Supperl vom Tafelspitz mit Flädle	€ 4,50
Supperl vom Tafelspitz mit Grießnockerl	€ 4,50
Supperl vom Tafelspitz mit Maultaschen	€ 4,50
Supperl vom Tafelspitz mit Leberknödel	€ 4,50
Gemüsebouillon mit Eierstich, Tomate und Erbsen	€ 4,50
„Bernrieder Festtagssuppe“ (Tafelspitzbrühe mit Flädle, Leberspätzle, Eierstich, Brättnockerl)	€ 5,50
Klare Ochschwanzsuppe mit Gemüse und Sherry	€ 5,80



GEBUNDENE SUPPEN

Geflügelcremesuppe mit Spargel und Champignons	€ 5,40
Lauchcremesuppe mit Mandelhaube	€ 5,40
Apfel-Maronensuppe mit Calvadosahne	€ 5,40
Kartoffel-Steinpilzsuppe mit gebratenen Champignons	€ 5,60
Karotten – Ingwersuppe mit Honig und Mandeln	€ 5,60
Schweizer Käsesuppe mit Kirschwasser und Croutons	€ 6,20
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons	€ 5,40
Thaicurrysuppe mit Kokos und gebackener Garnele	€ 5,80
Indisches Fischcurry von Starnberger See Fischen mit Kartoffeln, Garnelen und Kokosmilch „ im Teller serviert „	€ 13,80

VEGETARISCH

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt, Basilikum-Pesto, geriebener Parmesan,	€ 11,80
Ravioi mit Steinpilzen und Käse gefüllt in feinem Pilzrahm, mit gebratenen Austernpilzen	€ 11,80
Quadroni mit Parmesan und Rucola gefüllt mit rotem Paprikarahm und Parmesanblätter	€ 11,80
Hausgemachte Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse, Röstzwiebeln, gemischter Salatteller	€ 10,80
Pikantes Ratatouillegemüse mit Mozzarella überbacken, dazu Butterreis	€ 11,80



FISCH

Gebratenes St. Petersfischfilet mit Limonen- und Tomatenwürfeln dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 16,80
Gedünstetes Forellenfilet auf Kartoffel-Lauchpüree, Gemüse der Saison und feiner Schnittlauchsauce	€ 16,80
Gebratenes Saiblingsfilet mit Mandelbutter, Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	€ 18,50
Gegrilltes Filet vom Fjordlachs, gefüllte Tomate mit Blattspinat, Riesling Sauce und Kartoffelgratin	€ 16,80
Saltimbocca vom Zanderfilet mit Salbei und Seranoschinken gebraten auf feiner Hummerschaumsauce, dazu Kartoffelgratin	€ 18,80
Thunfischsteak vom Grill mit Petersilienschaum mit geschmortem Paprika und Zucchini, glacierten Kirschtomaten, Rosmarinkartoffeln	€ 22,50



FLEISCH

Gegrillte Schweinemedallions mit Waldpilzen in Rahmsauce, Brokkoliröschen, hausgemachte Eierspätzle	€ 16,80
Gegrillte Schweinemedallions an Dijonsensauce mit Champignons und Lauchzwiebeln, Kartoffelkroketten	€ 16,80
Ofenfrischer Schweinenackenbraten an Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Weißkrautsalat	€ 11,80
Gekochter Tafelspitz mit Apfel- Meerrettichsauce Blattspinat und Butterkartoffeln	€ 15,40
Zwiebelrostbraten von der Anguslende mit Kräuterbutter feine Gemüse der Saison und Bratkartoffeln	€ 19,80
Roastbeef „zart rosa“ am Stück gebraten Rotweinjus Prinzböhnchen und Kartoffel-Käsegratin	€ 21,80
Ofenfrische feiner Kalbsrahmbraten im eigenen Saft, mit jungem Gartengemüse und Spätzle	€ 16,80
Gegrilltes Kalbshüftsteak auf Marsalasaucce , roter Zwiebelmarmelade und Feigen, feine Gemüse der Saison und Kartoffelkrusteln	€ 21,80
Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Morchelrahm mit gebackenem Blumenkohl ,Frühlingszwiebeln und Mandelkrusteln	€ 23,50



Geschmorte Lammkeule aus dem Ofen an Thymianjus, mit gefüllte Tomate und Bäckerinkartoffeln	€ 16,80
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Rahm frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	€ 14,80
Putenbrustmedaillons an leichter Currysahne mit frischen Früchten, Mango Chutney, Kroepoek und Mandelreis	€ 14,80
½ Bayerische Grillente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	€ 16,80
Gegrillte Barbarie- Flugentenbrust „zart rosa“ an Orangen-Pfeffersauce Wirsinggemüse und Apfel-Kartoffelgretin	€ 17,80
Zarter Rehbraten aus der Keule auf Wacholderrahmsauce mit Champignons dazu Brokkoliröschen und Williamskartoffeln	€ 20,80
Zarter Rehgoulasch in Wacholdersauce mit Waldpilzen und Preiselbeeren, dazu Brez'nknödel	€ 16,80
Hirschbraten an Wacholdersauce mit Waldpilzen und Preiselbeeren Broccoliröschen und hausgemachte Eierspätzle	€ 17,80
Medaillons von der Hirschlende auf Blauburgundersauce mit Vanille, Williamsbirne mit Preiselbeeren, Broccoliröschen , Kartoffelgratin	€ 24,50

**Gerne machen wir weitere Angebote für Wild-Geflügel,
je nach Saison und Nachfrage!**



DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillerahmeis	€ 5,80
Vanillerahmeis mit Sahne und heißen Himbeeren	€ 6,20
Apfelkücherl an Früchtepüree mit Vanillerahmeis	€ 7,20
Nougathalbgefrorenes an Bailey´sschaum	€ 6,80
Himbeersorbet Sorbet im Tumbler serviert mit Smokehead Islay Whisky und Waldhimbeeren	€ 6,20
Hausgemachte „Tiramisu“ mit Amarettoschaum und frischen Früchten	€ 6,50
Schokoladensouffle mit Orangenschaum und Walnußeis	€ 6,80
Mascarponecreme auf Erdbeerpüree und Früchten	€ 6,80
Panna Cotta mit Mangopüree und Früchten	€ 6,80
Topfen-Palatschinken mit Joghurteis und Zimtsauerkirschen	€ 6,80
Mousse von brauner Schokolade und frischen Früchten	€ 6,80

CANAPEES

(Preise pro Stück)

Seranoschinken	€ 3,00
Roastbeef	€ 3,00
Poulardenbrüstchen	€ 2,50
Camembert	€ 2,50
Kräuterfrischkäse	€ 2,50
Gorgonzola	€ 2,50
Räucherlachs	€ 3,00
Forellenfilet	€ 3,00
Crevetten	€ 3,00



BAYERISCHES SCHMANKERL-BUFFET

Wir servieren

Kraftbrühe mit Grießnockerl

Kalte Gerichte

Niederbayerisches Schwarzgeräuchertes mit Kren
Ochsenbrust mit Balsamico und Kürbiskernöl
Medaillons von der Entenbrust mit Kalblebermousse
Geräuchertes Saiblingsfilet mit Preiselbeersahne

Warme Gerichte

Krustenschweinsbraten an Dunkelbiersauce
Ofenfrische Bauernente
Filet vom Zander mit Zitrone und Petersilie

Beilagen

Blaukraut,
Kartoffelknödel, Semmelknödel,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin
Bunte Gemüse der Saison

Salate

Kartoffelsalat mit Gurke, Krautsalat mit Speck,
Sellerie, Tomaten, Rote Rübensalat,
Regionale Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressings,
Bayerische Käsesorten mit Obatzda und Radieserl
Bauerstangenbrot, Brezn, Vollkornlaiberl

Dessert

Bayerisch Creme mit Waldfrüchten
Palatschinken mit Sauerkirschen
Apfelstrudel mit Vanillerahmeis

Preis pro Person Euro 43,50



KALT-WARMES BÜFFET NO. 1

Wir servieren

Tomatencremesuppe mit Croutons

Kalte Gerichte

Maispoullardenbrüstchen mit Spargelspitzen

Roastbeef "rosa gebraten" mit gefüllten Tomaten

Schinkenauswahl mit Melone

Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Eier mit Räucherlachs auf Gemüsesalat

Bauernbaguette, Ciabatta, Vollkornsemmeln

Warme Gerichte

Kalbstaufelspitz mit Champignonrahmsauce

Schweinefilet im Strudelteig mit Portweinsauce

Gebratenes Filet vom Fjordlachs mit Zitronen und Tomaten

Beilagen

Bunte Gemüse der Saison, hausgemachte Eierspätzle,

Kartoffelgratin, Butterkartoffeln

Salate

Krautsalat mit Speck, Gurkensalat in Dillrahm, Tomaten mit Mozzarella,

Nudelsalat mit Schinken

Dessert

Topfencreme mit Waldbeeren

Walnuß- & Stracciatellaeis mit Mango-Kiwisalat

Marillenpalatschinken

Preis pro Person Euro 45,50



KALT-WARMES BÜFFET NO.2

Wir servieren

Knoblauch-Kräuterrahmsuppe

Kalte Gerichte

Medaillons vom Wildschweinfilet mit Früchten

Schinkenröllchen mit Spargelspitzen

Melone mit Seranoschinken

Medaillons von der Entenbrust mit gefüllten Birnen

Hausgebeizter Fjordlachs mit Dill-Senfsauce

Geräuchertes Saiblingsfilet mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Eier mit Crevetten auf Artischockensalat

Tomatencarpaccio mit Thunfisch

Bauernbaguette, Ciabatta, Vollkornsemmeln

Warme Gerichte

Schweinelendchen mit Steinpilzrahm

Hirschbraten in Wacholdersauce mit Edelpilzen & Preiselbeeren

Zanderfilet mit Cherrytomaten und Kapern

Beilagen

Bunte Gemüse der Saison, Spätzle

Kartoffelröstinchen, Kartoffel-Käse-Gratin

Salate

Tomate mit Schafskäse,

Geflügelsalat mit Ananas, Gurkensalat in Dillrahm,

Dessert

Mousse au Chocolat - weiß & braun

Warme Zimtsauerkirschen

Frischer Obstsalat mit Maraschino, Vanillerahmeis

Preis pro Person Euro 48,50

