

NaturGenuss-Menüs Winter 2019

Vorspeisen

Vogersalat in Vitadressing mit kandiertem Ingwer, Granatapfel und Couscous
Gebeizte Rinderlende mit Artischocken, getrüffelter Mascarpone, Radicchio Tardivo
Gegrillter Octopus auf Fenchelcreme mit Chorizo
Knusprige Lachsforellen-Lasagne mit Kapern-Rosinenpesto

Suppen

Klares Ochsensupperl mit Grießnockerl und Wurzelgmias
Parmesanschaumsupperl mit Gemüse-Ciabatta
Petersilwurzl-Cremesupperl mit Spinatpesto und Haselnüsse

Vegetarisch

Perlemmer-Rohnerrisotto mit Blattspinat und gegrilltem Bio-Ziegenweichkas
Kichererbsencreme mit Trockenbeerenragout und Erbsengmias

Fisch

Tachinger Seeforellenfilet mit getrockneten Tomaten, Pistazien und Blumenkohlcreme
Waller mit Rotweinreduktion, Bohnengmias und Pinienrisotto
Wolfsbarschfilet mit Venusmuscheln, Topinambur und Zitronenravioli

Hauptspeisen

Chiemgauer Strohschweinsfilet mit geräuchertem Paprika, Winterspargel, Gnocchi
Kettenberger Bio-Hendl mit Specksoße, Nüsse, Aprikosen, Schwammerl, Polenta
Zweierlei Ottinger Damhirsch mit Blaukraut, Selleriepürée und Breznknödl

Dessert

Feigen in Passionsfruchtmark mit Butterkekseis
Ziegenkäsekuchen mit Mandarinen und Vanillerahmeis
Gebackene Nougat-Grießknödl mit Kirschragout und Rum-Rosineneis
Kas von uns Dahoam von Bio-Ziege und Kuh mit Hagebutten-Zwiebelmarmelade

Preise:

3-gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 38,00
3-gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 44,00
4-gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 50,00
5-gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 62,00

Aufpreis Dessertbuffet (ab 30 Personen)	€ 9,00
Aufpreis Hauptspeisenbuffet (ab 30 Personen)	€ 12,00

Menüs nur auf Vorbestellung, ab 8 Personen. Gültig von Januar bis März 2019.