

NaturGenuss-Menüs Frühling 2020

Vorspeisen:

Tarte von angetrockneten Tomaten mit Wildfanggarnelen und Basilikum
Lachsforellentatar mit Spargel, Kerbel und Brioche-Crostini
Kalbscarpaccio mit gebackenem Bries, Radieserl und Senf-Zitronencreme
Bunter Salat in Buttermilch-Hollerddressing mit Gänseblümchen und Rhabarber

Suppen:

Rindssupperl „Ramen style“ mit Morcheln, Wachtelei und Frühlingsgmias
Erbsenschaumsupperl mit gebackenem Ziegenkas-Bulgur-Knödl
Spargelsupperl mit Liebstöckl-Schinken-Pofese

Vegetarisch:

Schafskasravioli mit Brunnenkresse und lila Kartoffelmousse
Frühlingscrepe mit Spinat, Karottencreme und Sauerampfer-Haselnusspesto

Fisch (filetiert und entgrätet):

Wolfsbarsch mit Bärlauchschaum, Zucchini und Fregola Sarda
Weiherhaus Saibling mit Kerbelschaum, wildem Broccoli und gefüllter Süßkartoffel
Zander mit rescher Haut, Spinatblattl, Marillen und Roherngnocchi

Hauptspeisen:

Chiemgauer Kalbsschulter 72°/16h mit rotem Pesto, Topinambur und junge Artischocken
Langmooser Bauernhendl mit Morcheln, weißen Bohnen und geschmorten Karotten
Ofen-Spanferkl mit Bärlauch-Haut, Weißbier-Gmias und Serviettenknödl
oder Gerichte mit stechfrischen, bayerischen Spargel

Dessert:

Hollerblütenparfait mit weißer Praline und Rhabarber
Steiners Erdbeeren im Baumkuchen mit Buttermilcheis
Gebackene Löwenzahlkraperl mit Eierlikörmousse und Himbeersorbet
Kas von uns Dahoam von Kuh und Schaf, mit Marillen-Chutney

Preise:

3gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 39.50
3gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 46.00
4gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 52.00
5gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 66.00
Aufpreis Dessertbuffet (ab 30 Personen)	€ 9.90
Aufpreis Hauptspeisenbuffet (ab 30 Personen)	€ 12.00

Menüs nur auf Vorbestellung, ab 8 Personen. Gültig von Mitte März bis Ende Juni 2020.
Änderungen wegen saisonaler Verfügbarkeiten behalten wir uns vor.