

Menüvorschläge

Hier könnt Ihr Euer Wunschmenü und die Anzahl der Gänge selbst zusammenstellen.
Bei den Hauptspeisen könnt ihr auch zwei unterschiedliche Gerichte kombinieren (ab 10 Portionen).
Die Gerichte ohne Preis sind in unserem Paketpreis enthalten,
anderenfalls berechnen wir den angegebenen Aufpreis.
Beim „Grillen de Luxe“ ist keine Vorspeise im Paket enthalten, da wir hier 2 Gänge servieren.

Vorspeisen:

kalt:

Berglinsensalat auf Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse <i>(auf Wunsch vegan)</i>	Vegetarisch
Saures Brezenknödelcarpaccio mit Zwiebeln & Lauch	Vegetarisch
Kleiner Blattsalat mit Nüssen, Weintrauben und Bergschinken	

warm:

Julienne-Gemüsebratlinge mit Kräuterquark <i>(auf Wunsch vegan)</i>	Vegetarisch
Pfannkuchen gefüllt mit Schwammerl-Bergkräuterfrischkäse mit Blattsalat	Vegetarisch
Getrocknete Pflaumen im Speckmantel mit hausgemachtem Thymian-Honigbrot	
Hirschfleischpflanzerl mit buntem Kartoffel-Vogelersalat	3,00 €

Suppen (nach Saison):

Spargelcremesuppe mit Croutons <i>(auf Wunsch vegan)</i>	Vegetarisch
Kräuterschaumsuppe mit Lauchstroh <i>(auf Wunsch vegan)</i>	Vegetarisch
Kürbiscremesuppe mit Kernöl <i>(auf Wunsch vegan)</i>	Vegetarisch
Mini-Kaspressknödelsuppe	Vegetarisch
Pfannkuchensuppe von der Gemüsebrühe <i>(vegan)</i>	Vegetarisch
Karotten-Apfelcremesuppe mit einer Spur Ingwer und Zitronengras <i>(vegan)</i>	Vegetarisch

Hauptspeisen

vegetarisch:

Spinatknödel mit zerlassener Butter & Parmesanspänen dazu Salat	Vegetarisch
Knödel-Dreierlei (Spinat-, Kas- und pikanter Gemüseknödel mit Kräutersoße & Gemüsestreifen)	Vegetarisch
Zwei Strudelsäckchen gefüllt mit Waldschwammerl & Gemüse an Salat	Vegetarisch
Waldpilzrisotto mit Parmesan <i>(auf Wunsch vegan)</i>	Vegetarisch
Kräuter-Dinkel Pflanzerl <i>(ohne Knoblauch)</i> auf Rote-Beete-Kartoffelstampf an Salat	Vegetarisch

Fleischgerichte :

Hirschgulasch mit hausgemachten Haselnuss-Spätzle, Blaukraut & Preiselbeerbirne	
Schweinebraten mit Semmelknödel & Krautsalat oder Blaukraut	
Rinderschmorbraten auf Schalotten-Rotweinsauce mit Herzoginkartoffeln & Rosenkohl	
Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln & jungen Karotten	5,00 €
Zarte Schweinelendchen in Eihülle mit hausgemachten Butterspätzle & Gartengemüse	
Rinderlende am Stück in Burgunder gegart mit Kartoffel-Zwiebelpuffer & Wirsingköpfchen	15,00 €

Fischgerichte :

Chiemgauer Steckerlfisch mit Kartoffelsalat & Radi	
Bachsaibling in Kräuterdillcreme mit Wildreis & Blattsalat	

Buffet & Besonderes :

WuhrsteinAlm Tapas-Teller <i>(auch vegetarisch möglich)</i> (Breznkaspflanzerl, Mini-Fleischpflanzerl, Pflaumen im Speckmantel, Lauchzwiebelstrudel, Spinatknödel, gebratene Pilze der Saison, Almkrauterdip & hausgemachtes Thymian-Honigbrot)	
---	--

„Grillen de Luxe“	Rindersteakhälfte, Schweinenackensteak, Putengrillsteak, Käsekrauter, Rostbratwürstel, Berner Würstel, Grillgemüse mit Halloumi, Tomaten mit Bergkäse, Rosmarinkartoffeln, Baguette, Knoblauchbutter, hausgemachte Grillsoßen & gemischte Salate <i>(zusätzliche vegetarische Komponenten möglich)</i> Zusätzlich bestellbar: Chiemgauer Steckerlfisch pro Stück <i>(ab 10 Stück)</i>	14,50 €
-------------------	--	---------

Brotzeitbrett mit Tiroler Speck, Landjäger, Kaminwürzen, Schinkenbraten, dreierlei Bio-Bergkäse, Obazda, Griebenschmalz, hausgemachtem Kartoffelsalat & ofenfrischem Krustenbrot	
--	--

Nachspeisen

Hausgemachter Apfel-Topfenstrudel mit Kirschen & Vanillesauce	
Topfencreme mit Beeren & Minze im Glas	
Schoko-Kaffee-Creme mit Whisky im Glas	
Buffet mit Apfel-Topfenstrudel, Mousse au Chocolat & Buttermilch-Zitronenparfait	
Bergkräuter-Parfait mit Honig auf Minzfruchtspiegel	
Bio-Käseauswahl mit frischen Früchten & Feigensenf	
Götterspeise mit Gummibärchen, Erdnussflips, After Eight & Brausestangen	

Alle Preise inkl. 19% MwSt.