



winter menüs

2023.2024



Menü 1

Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Grießnockerl | Pfannkuchenstreifen | Kalbsbratnockerl

//

Schweinebraten

ofenfrisch | aus der Schulter | Dunkelbiersoße mit Kümmel
Reiberknödel | Krautsalat

//

Apfelstrudel

Vanillesoße

28,0€

Menü 2

Kalbsbratstrudelsuppe

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbratstrudel

//

Boeff á la Mode

Rinderbraten | Gemüse-Rotweinssoße
Wurzelgemüse | Brezenknödel

//

Apfelkücherl

im Bierteig gebacken | Zimt Zucker
Vanilleeis mit Crème fraîche | Schlagsahne

33,0 €

Menü 3

Kürbisrahmsuppe

Ahornsirup Kürbiskernkrokant Kernöl

//

Entenkeule

ofenfrisch | Orangensoße | Apfel-Blaukraut | Reiberknödel

//

Spekulatiusparfait

Orangensalat | Grand Marnier

33,0€

Menü 4

Feldsalat

Weißbrot Croutons | Speckwürfel

//

Dreierlei vom Grill

von Rind, Schwein und Pute | Cognac Pfeffersoße
Grilltomate | Speckbohnen | Kartoffelgratin

oder

Bachsaiblingsfilet

vom Grill | Balsamico Zwiebelbutter | Wurzelgemüse | Salzkartoffeln

//

Lebkuchen Mousse

Quark | Punschsoße

39,00 €

Menü 5

Feldsalat

Weißbrotroutons Speckwürfel

//

Rinderhüftfilet

rosa gebraten | Kaffee-Portweinglace | Marktgemüse | Kartoffelsoufflé

oder

Zanderfilet

unter der Kartoffel-Kräuterkruste gebraten | Rieslingsoße | Zucchini

//

Schokoladenküchlein

Kirschragout | Vanilleeis

45,0 €

Menü 6

Bunter Salat der Jahreszeit

oder

Kräuterschöbersuppe

Rinderkraftbrühe | gesalzener Biskuit mit Kräutern

//

Medaillons vom Schweinefilet

Waldpilzrahmsoße | Romanesco | Schupfnudeln

oder

Welsfilet

vom Grill | Rahmkraut | Kartoffelschnee

//

Mousse von der Karamell Schokolade

Orangenchutney

40,0 €

Menü 7

Feldsalat

Parmaschinken | marinierter Hokaidokürbis
geröstete Schwarzbrotcroutons | Himbeer-Erdnussdressing

//

Medaillons vom Schweinefilet

rosa gebraten | Calvados-Apfel-Rahmsoße | glacierte Weintrauben
gebratene Pilze | Kartoffelrösti | Zwiebelcrunch

//

Filet vom St. Pierre

gebraten in Zitronenpfeffer | geröstete Kürbiskerne | Parmesanflocken
Kräutersaitlinge | Balsam Essig | junger Lauch | Kürbis-Safran-Risotto

Kartoffel-Kürbismaultaschen

Grünkohl | Trüffel-Rieslingsoße | Rote Bete | Kresse

//

Spekulatiusparfait

Glühweinbirne | Espressoschaum

45,0€

Menü 8

Roulade von Wildlachs, Frischkäse und Spinat

winterliche Salat | Apfel-Honig-Vinaigrette

//

Maronen-Samtsuppe

glacierte Maronen-Schokolade

//

Tranchen vom Kalb

aus der Oberschale | rosa gebraten | Portweinglace
Marktgemüse | Kartoffelgratin

oder

Lachsforellenfilet

vom Grill | Rahmwirsing | Kartoffel-Meerrettichstampf

//

Dreierlei von der Orange

Orangenmousse | Orangenchutney | Orangenküchlein

50,0€

Menü 9

Terrine von der Fasanenbrust

Kaffee-Kakao-Krokant | Blaubeergel

//

Rinderkraftbrühe

Kürbis-Polentanockerl

//

Tournedos aus der Rinderhüfte

Mascarponesoße | bunte Nudeln | Röschen vom Brokkoli

Zanderfilet

vom Grill | Estragonsoße | Blattspinat | Kürbisrisotto

//

Mousse au Chocolate

im Glas | Schoko Crumble

50,0€

Menü 10

Rehterrine

winterliche Salat | Preiselbeermeerrettich

//

Kalbsfleischsuppe „Lady Curzon“

Curry-Sahnehaube überbacken

//

Cous Cous Bällchen

Honig-Chiligamba | Ragout von getrockneter Tomate

//

Involtinis

Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Ruccola, Frischkäse und Antipastitomaten
tomatisierte Sahnesoße | geschmolzene Kirschtomaten | Tagliatelle

//

Schokoladenküchlein

Kirschragout | Vanilleeis

65,0€

vorspeisenbüfett

ab 20 Personen

Tomate- Mozzarella mit Basilikum

Honigmelone mit Bergschinken

Spanferkelsülze mit Meerrettich und Schnittlauchschand

Carpaccio auf Bayerisch

Geflügelsalat

Krabbensalat

Italienischer Nudelsalat

Eisvogels Brezensuppe

Brotvariation und Butter

18,0 € pro Person

nachspeisenbüfett

ab 20 Personen

Cremige Eisvariation

Bayerisch Crème - Vanille

Mousse au chocolate von dunkler Schokolade

Obstsalat der Jahreszeit

Warme Apfelkücherl

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Kleine bayerische Käseauswahl mit Obatzdn, Brot und Butter

18,0 € pro Person

bayerisches büfett

ab 20 Personen

in Brezenmantel gebackene Weißwurst | süßer Senfdipp

Bayrisches Sushi von der Lachsforelle und Saibling

Spanferkelsülze mit Meerrettich und Schnittlauschmand

Carpaccio auf Bayerisch

Kartoffelkas

Radi

Nudelsalat mit Crème fraîche

-

gefüllte Schweinsbrüstel

vom Hallertauer Kornschwein mit Semmel-Ei-Füllung,
Weltenburger Dunkelbiersoße | Kartoffelsalat | Speckkrautsalat

Gemüse-Schupfnudelpfanne

Schnittlauschmand

-

warme Apfelkiachl

Bayrisches Tiramisu mit Weltenburger Dunkelbier

cremiges Vanilleeis

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

bayerische Käseauswahl

Brotauswahl mit Butter

35,0 € pro Person

eisvogel büfett

ab 20 Personen

Tomate Mozarella mit Basilikum

Honigmelone mit Coppa

Verschiedene Antipasti
Gefüllte Champignons | Tomaten, Zucchini...

Spanferkelsülze mit Schnittlauchschand

Carpaccio „Bayrisch“

Gebackener Camembert Preiselbeerchutney

Krabbensalat mit Cocktaildressing Champignons

Hausgebeizter Lachs Mit Dill –Dipp

-

Eisvogel Brezensuppe

Weißwein | Sahne | geröstete Brezenstückerl

Kalbstafilespitz

rose gebraten | vom niederbayrischen Weidekalb
Schalottenglace | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin

Lachsforellenfilet

aus heimischer Zucht
vom Grill | Pils-Balsamsoße | Wurzelgemüse | Kartoffelstrudel

-

Frischer Obstsalat

Mousse Au Chocolate

Cremiges Vanilleeis

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Cremé Brûllé

Bayrische Käseauswahl

Brotvariation | Butter

49,0 € pro Person

italienisches büfett

ab 20 Personen

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Verschiedene Antipasti

Champignons | Tomaten | Zucchini...

Vitello Tonato

Kalbfleisch | Tunfischsoße

Bruschetta

Tomate | Champignons

Meeresfrüchtesalat

Ciabatta und Butter

-

Minestrone

Gemüsebrühe | Gemüsesstreifen | Nudeln

Involtini

Schweinefleischröllchen gefüllt mit Frischkäse und Rucola
tomatisierte Sahnsoße | Tagliatelle

Gnocchi

Schinken-Sahnsoße oder Gorgonzolasoße

Lachslasagne

Hausgemacht | Spinat

-

Obstsalat der Jahreszeit

Warm aufgeschlagene Zabaione

hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersauce

Eisvariation

49,0 € pro Person

75 1949.2024
jahre
eisvogel



jetzt reservieren!

Ihre Ansprechpartnerin
Margit Zettl-Feldmann

Lassen Sie uns gemeinsam eine wunderbare
Feier zaubern - wir freuen uns darauf,
Ihr Gastgeber sein zu dürfen!

T +49 9445 969 0 | M mzf@hotel-eisvogel.de

