



MEIN EISVOGEL-CHARMANT, BEZAUBERND & HERZLICH



GENUSSVOLL FEIERN

frühjahr. sommer

2023
menüs

Menü 1

LEBERKNÖDELSUPPE

Rinderkraftbrühe | Leberknödel

-

SCHWEINEBRATEN

vom Hallertauer Kornschein | Brüstl knusprig gebraten
Weltenburger Dunkelbiersoße | Reiberknödel | Semmelknödel | Krautsalat

-

APFELKIACHL

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

29,00 €

Menü 2

FESTTAGSSUPPE

Grießnockerl | Leberspätzle Kalbsbratstrudel

-

GEFÜLLTES SCHWEINSBRÜSTL

vom Hallertauer Kornschein | mit Semmel-Ei-Füllung
Weltenburger Dunkelbiersoße | Kartoffel Gurkensalat

-

APFELSTRUDEL

frisch gebackenen | Rumrosinen | Vanilleeis | Sahne

30,00 €

Menü 3

RINDERKRAFTBRÜHE

mit zweierlei Spätzle von Leber und Kalbsbrät

-

RINDERTAFELSPITZ

vom heimischen Weiderind | geschmort | Burgundersoße | Blaukraut | Reiberknödel

-

APFELMAULTASCHEN

gebacken mit Vanillesoße | Erdnuss Karamelleis | Obst

33,00€

Menü 4

RINDERKRAFTBRÜHE

Pilzravioli Gemüsekonfete

-

SPANFERKEL

knusprig gebraten | Weltenburger Dunkelbiersoße
Reiberknödel | Semmelknödel | Speck-Krautsalat

-

HIMBEERGEIST BAYRISCH CREME

Fruchtspiegel | feldfrische Beeren

31,00 €

Menü 5

FESTTAGSSUPPE

Grießnockerl | Leberspätzle | Kalbsbratstrudel

-

KALBSRAHMBRATEN

aus der dicken Schulter vom heimischen Weidekalb
mit Semmelknödel | hausgemachten Eierspätzle | Marktgemüse

-

LAUWARMER ERDBEERSTRUDEL

Schokoladensoße | Joghurt Hollunderreis

36,00 €

Menü 6

SAMTSUPPE

von der Erbsenkresse | Lammkeulenpraline | Aroniastaub

-

BRUST VOM FREILAND MAISHÄHNCHEN

gefüllt mit getrockneter Tomate und Gartenkräutern
grüne Paprikasoße | gebundenes Gemüse | hausgemachte Bandnudeln

oder

ROTBARBENFILET

gegrillt Samtsoße von Limoncello und Basilikum | glasierter
Kirschtomatenstrauch | Linsenrisotto

-

MOZARELLA

von der Biokäserei Wohlfahrt aus Edelsfeld
hausgemachter Sanddorn-Feigensenf | Holzofenbaguette

41,00 €

Menü 7

BREZENSUPPE

Weißwein | Sahne | geröstete Brezenstückerl

-

MIXED GRILL

mit zarten Stücken von Rind- Schwein und Pute

würzige Cognac Pfeffersoße | Grilltomate | Butterbohnen im Speckmantel | Kartoffelgratin

oder

GOLDFORELLENFILET

vom Grill | Balsamico-Zwiebelbutter | Wurzelgemüse | Petersilienkartoffeln

-

FRISCH GEBACKENE WAFFEL

Milch-Karamelleis | Waldbeerenragout | Schlagsahne

36,00 €

Menü 8

BAYERISCHE SASHIMI

von Bachsaibling und Zander | Rade | Limetten | Chili Algen

-

TAGLIATTA VON FLANK STEAK

geräucherte Whiskeysoße | junge Möhren | Kartoffel-Broccolimuffin

oder

LACHSFORELLENFILET

junger Spinat weiße Tomatenglace gebratene Polenta

-

ORANGEN CRÈME BRÛLÉE

Beeren

46,00 €

Menü 9

WIESENKRÄUTERSALAT

Mousse von der geräucherten Bachforelle | Aroniagelee

-

TRANCHEN VOM LAMMNÜSSCHEN

rosé | Reduktion vom Kräutersud | Bohnen im Speck | Kartoffelfinger

oder

LACHSFILET

im Buchenblatt | Salbeibutter | gegrillter, junger Lauch | Holzkohlerösti

-

MIKADO VON DER KARTOFFEL

Zimt Zucker | Schokoladensoße | knuspriger Honigspeck

47,00 €

Menü 10

ROLLE VON BLACK ANGUS GLASNUDELN UND GEMÜSE

Zupfsalat | Safrangel | Ananasschutney

-

KALTE TOMATENCONSOMME

Bavarka | Blätterteigstange

-

POCHIERTES KALB

bunte Tagliarini | Safransoße | saure Sahne | Chicorée

oder

FILET VOM PETERSFISCH

vom Grill | Wasabi-Orangensoße | kandierte Kirschtomaten | schwarze Nudeln

-

MEONDENDREIER

Mousse | Ragout | Gelee

48,00 €

Vorspeisenbüfett

ab 20 Personen

Tomate- Mozzarella mit Basilikum

Honigmelone mit Bergschinken

Spanferkelsülze mit Meerrettich und Schnittlauchschmand

Carpaccio auf Bayerisch

Geflügelsalat

Krabbensalat

Italienischer Nudelsalat

Eisvogels Brezensuppe

Brotvariation und Butter

16,00 € 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

16,00 € pro Person

Bayerisches Büffet

ab 20 Personen

in Brezenmantel gebackene Weißwurst | Süßer Senfdipp

Bayrisches Sushi von der Lachsforelle und Saibling

Spanferkelsülze mit Meerrettich und Schnittlauchschand

Carpaccio auf Bayerisch

Kartoffelkas

Radi

Nudelsalat mit Creme fraiche

-

GEFÜLLTES SCHWEINSBRÜTSL

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

GEMÜSE SCHUPFNUDELPFANNE

Schnittlauchschand

-

warme Apfelkiachl

Bayrisches Tiramisu mit Weltenburger Dunkelbier

cremig Vanilleeis

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

bayerische Käseauswahl

Brotauswahl mit Butter

33,00 € pro Person

Eisvogel Büfett

ab 20 Personen

Tomate Mozzarella 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

-

EISVOGELS BREZENSUPPE

Weißwein | Sahne | geröstete Brezenstückerl

KALBSTAFELSPITZ

rose gebraten | vom niederbayrischen Weidekalb
Schalottenglace | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin

LACHSFORELLEN FILET

aus heimischer Zucht

vom Grill | Pils-Balsamsoße | Wurzelgemüse | Kartoffelstrudel

-

Frischer Obstsalat

Mousse Au Chocolate

Cremiges Vanilleeis

Warmer Apfelstrudel Mit Vanillesoße

Cremé Brûlée

Bayrische Käseauswahl

Brotvariation Butter

47,00 € 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

-

MINISTRONE

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

47,00 € pro Person

„
Glücksmomente
schenken!
„

GESCHENK
TIPP!



Eisvogel Gutscheine

Alle unsere Auszeit-Angebote, Anwendungen und
kulinarischen Genüsse sind auch als Gutscheine
erhältlich. Auch ganz einfach und bequem, zum online
ausdrucken unter
www.hotel-eisvogel.de

