



MENÜS

Herbst | Winter 2024

Menü 1

Festtagssuppe

Grießnockerl Pfannkuchen Kalbsbrätspätzle

-

gefülltes Schweinsbrüstl

mit Semmel-Ei-Füllung Dunkelbiersoße Kartoffel-Gurkensalat

-

Apfelkücherl

im Bierteig gebacken | Zimt-Zucker | Vanilleeis | Beerenragout

36,00 €

Menü 2

weiße Rübchensuppe

gebratene Pilze | Kresse

-

Rinderschmorbraten

vom heimischen Weiderind | Burgundersoße | Blaukraut | gebratene Serviettenknödel

-

Zwetschgenstrudel

frisch gebacken | Mohn-Vanillesoße

36,0 €

Menü 3

Wildconsommé

Ravioli vom Reh | Wurzelgemüse

-

Medaillons vom Schweinefilet

Madairasoße | glacierte Weintrauben | Kürbis | gebackene Kartoffelfinger

-

Bratapfel Tiramisu

süße Brösel | dunkle Schokolade

40,0€

Menü 4

bayerischer BIO Mozzarella

süß-saurer | Kürbissalat

-

Tranchen von der confierten Entenbrust

Grand Marnier Soße | Orangenfilets | Blaukraut | gebratene Serviettenknödel

oder

Filet von der Bachforelle

vom Grill | Wirsing in getrüffelter Weißweinsoße | Karotte
Pecorino | grünes Kräuterrisotto | Pinienkerne

-

Orangen Creme Brûlée

bunte Beeren

43,0 €

Menü 5

Terrine vom heimischen Zander

Gurkenperlen | Brombeer Gel

-

Hirschrücken á la Wellington

Dunkle Schokoladen-Preiselbeerjus | Rosenkohl | Kartoffel-Maronenpüree

oder

Roulade vom Zander

sous vide gegart | gefüllt mit bayerischem Landschinken und Kräuter Blattspinat
Tomaten-Kürbis-Chutney | schwarze Tagliarini

-

Dreierlei BIO Käse

von der BIO Käserei Wohlfahrt | hausgemachtes Sanddorangelee | Olivenbaguette

52,0 €

Menü 6

Brezensuppe

Weißwein | Sahne | geröstete Brezenstückerl

-

Ragout vom Kalb

Rosmarin | Apfelperlen | wilder Brokkoli | Pappardelle

oder

Lachsfilet

vom Grill | Gremolata von Petersilie, Limette und Olivenöl
Juliennegemüse | lauwarmer CousCous Salat

-

Kokos Sorbet

Schweppes White Peach | Prosecco | Passionsfrucht Espuma

43,0 €

Menü 7

Terrine vom heimischen Zander

Gurkenperlen | Brombeer Gel

-

Tranchen vom rosa gebratenen Rinderhüftfilet

Mascarponecreme | lila Feigenkonfit | Hokkaido-Kürbis | Kürbiskern-Kartoffelrösti

oder

Kürbis Ravioli

Chardonnay-Kräutersoße | Steckrübengemüse | Kirschtomaten | Gorgonzolaflocken

-

frisch gebackene Waffel

Brownie Eiscreme | Waldbeerenragout | Schlagsahne

43,0 €

Menü 8

Jakobsmuschel und Garnele

Erdbeer-Balsam | Meeralgen | Wasabi

-

Kalbsconsommé

Brätstrudel

-

Roulade vom Hallertauer Schweinefilet

gefüllt mit luftgetrocknetem Landschinken, Tomate, Frischkäse und Blattspinat
Zucchini Gemüse | Bulgur | Zwiebelcrunch

oder

Doradenfilet

Limetten-Buttersoße | gegrillte Paprikaschoten
Blumenkohl - und Brokkolipüree | geröstete Kräuter-Weißbrotwürfel

-

Blutorangen-Mascarpone-Törtchen

Dunkle Schokolade | Bananenschaum

51,0 €

Vorspeisenbüfett

ab 20 Personen

Tomate mit bayerischem Bio Mozzarella | Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Spanferkelsülze | Meerrettich | Schnittlauchschand

Carpaccio auf Bayerisch

Geflügelsalat

Krabbensalat

Italienischer Nudelsalat

Eisvogels Brezensuppe

Brotvariation und Butter

16,0 € 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

19,0 € pro Person

Bayerisches Büffet

ab 20 Personen

Spanferkelsülze | Meerrettich | Schnittlauchschmand

Rindfleischsalat | Gurken-Zwiebelsoße

hausgemachte Fleischpflanzerl

Carpaccio auf Bayerisch

bayerischer Wurstsalat

Nudelsalat mit Schinken und Erbsen

-

Gefülltes Schweinsbrüstl

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

Gemüse-Schupfnudelpfanne

Schnittlauchschmand

-

warme Apfelkücherl

Bayrische Crémé

cremiges Vanilleeis

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

bayerische Käseauswahl mit Obatzd'n, Brot und Butter

38,0 € pro Person

Eisvogel Büfett

ab 20 Personen

Tomate mit bayerischem Bio Mozzarella | Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Verschiedene Antipasti

Gefüllte Champignons | Tomaten, Zucchini...

Spanferkelsülze Meerretich | Schnittlauchschmand

Carpaccio „Bayrisch“

Gebackener Camembert | Preiselbeerchutney

Krabbensalat | Cocktaildressing | Champignons

Hausgebeizter Lachs mit Dill –Dipp

-

Eisvogel Brezensuppe

Weißwein | Sahne | geröstete Brezenstückerl

Kalbstafelspitz

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 | Vanillesoße

Cremé Brûlée

Bayrische Käseauswahl mit Brot und Butter

50,0 € pro Person

Italienisches Büfett

ab 20 Personen

Tomate mit bayerischen Bio Mozzarella | 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 Sahnesoße | Tagliatelle

Gnocchi

Schinken-Sahnesoße oder Gorgonzolasoße

Lachslasagne

Hausgemacht | Spinat

-

Obstsalat der Jahreszeit

warm aufgeschlagene Zabaione

hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersauce

Eisvariation

50,0 € pro Person



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

