



MENÜS

Frühjahr½Sommer 2025

MENÜ 1

Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe ~~1/2~~ Leberknödel ~~1/2~~ Gemüse

-

Schweinekrustenbraten

vom Hallertauer Kornschwein ~~1/2~~ aus der Schulter

Weltenburger Dunkelbiersoße ~~1/2~~ Reiberknödel ~~1/2~~ Semmelknödel ~~1/2~~ Krautsalat

-

Apfelkücherl

im Bierteig gebacken ~~1/2~~ Zimt-Zucker ~~1/2~~ Vanilleeis ~~1/2~~ Beerenragout

33,00 €

MENÜ 2

Festtagssuppe

Grießnockerl ~~1/2~~ Pfannkuchenstreifen ~~1/2~~ Kalbsbrätspätzle

-

Gefülltes Kalbsbrüstel

Semmel-Ei-Füllung ~~1/2~~ dunkle Kalbsssoße ~~1/2~~ Kartoffel-Gurkensalat

-

Apfelstrudel mit Rumrosinen

frisch gebacken ~~1/2~~ Vanilleeis ~~1/2~~ Sahne

38,0 €

MENÜ 3

Ochsenfleischbrühe

Ochsenfleischwürfel ~~1/2~~ Nudeln ~~1/2~~ Gemüse

-

Tafelspitz

vom Kalb ~~1/2~~ leichte Meerrettichsoße

Romanesco ~~1/2~~ Stampfkartoffeln ~~1/2~~ Wildpreiselbeeren

-

Hausgemachte Buchteln

Vanillesoße ~~1/2~~ Erdbeersalat

42,0€

MENÜ 4

Rinderkraftbrühe

Kaspressknödel $\frac{1}{2}$ Frühlingslauch

-

Schäufel vom Hallertauer Strohschwein

Dunkelbier-Kümmelsoße $\frac{1}{2}$ Dill-Rahmgurkensalat $\frac{1}{2}$ hausgemachter Kartoffelsalat

-

Heidelbeermousse

Erdbeergelee $\frac{1}{2}$ weißes Schoko-Hafercrumble

34,0 €

MENÜ 5

Rinderkraftbrühe

Schinkenschöberl Frühlingslauch

-

Kalbsrahmbraten

aus der dicken Schulter $\frac{1}{2}$ vom heimischen Weidekalb

Semmelknödel $\frac{1}{2}$ hausgemachte Eierspätzle $\frac{1}{2}$ Marktgemüse

-

Erdbeermaultaschen

Zimt und Zucker $\frac{1}{2}$ Creme von der Tonkabohne

39,0 €

MENÜ 6

Kalte Cremesuppe von der getrockneten Tomate

Bio-Ziegen-Frischkäsenockerl $\frac{1}{2}$ Basilikum

-

Maishähnchenbrust

gefüllt mit frischen Kräutern und Butter $\frac{1}{2}$ glacierte Karotten $\frac{1}{2}$ Weißweinrisotto $\frac{1}{2}$ Parmesan

oder

Zanderfilet

Gemüsesalat $\frac{1}{2}$ weißer Balsamico und Olivenöl

frisch gehobelter Meerrettich $\frac{1}{2}$ Kartoffelcroutons

-

Gratinierte Erdbeeren

Schokolade $\frac{1}{2}$ Minze

41,0 €

MENÜ 7

Brezensuppe

Weißwein $\frac{1}{2}$ Sahne $\frac{1}{2}$ geröstete Brezenstückerl

-

Tournedos vom Rinderhüftfilet

rosa gebraten $\frac{1}{2}$ Gremolata von Petersilie, Limette, Knoblauch und Olivenöl
Paprikagemüse $\frac{1}{2}$ Kartoffelschmarrn $\frac{1}{2}$ Schmand

oder

Bachsaiblingsfilet

Balsamico-Zwiebelbutter $\frac{1}{2}$ Wurzelgemüse $\frac{1}{2}$ Petersilienkartoffeln

-

Grießmousse

Erdbeer-Minzsalat mit Wodka $\frac{1}{2}$ Schoko-Kaffee-Crumble

40,0 €

MENÜ 8

Carpaccio vom Pulpo

Erdbeer-Balsam $\frac{1}{2}$ Olivenöl $\frac{1}{2}$ Rucola $\frac{1}{2}$ Parmesan

-

Spanferkelrücken

Rosa gebraten $\frac{1}{2}$ Kräuter-Senfkruste $\frac{1}{2}$ Zucchini-Tomatenragout $\frac{1}{2}$ Kartoffel-Brokkolipüree

oder

Rotbarbenfilet vom Grill

Limetten-Buttersoße $\frac{1}{2}$ gebratenes Gemüse $\frac{1}{2}$ Pappardelle

-

Maracuja-Mangoschnitte

Schokolade $\frac{1}{2}$ Haselnuss $\frac{1}{2}$ Vanille-Espuma

47,0 €

MENÜ 9

Ziegenkäsemousse

Confit von Tomaten und grüner Paprika $\frac{1}{2}$ gebratener Frühlingslauch $\frac{1}{2}$ Pumpernickel

-

Kalbsfilet Wellington

Rosa Kalbsfilet mit Pilzen im Blätterteig gebacken $\frac{1}{2}$ Champagnercreme junger Spinat $\frac{1}{2}$ Püree von Karotte, Rote Beete und Kohlrabi

oder

Störfilet

mit Gemüse im Safransud pochiert $\frac{1}{2}$ frittierte Norialgen $\frac{1}{2}$ Sesam $\frac{1}{2}$ Sonnenweizenrisotto

-

Bayerisch Creme

Beeren $\frac{1}{2}$ Melone $\frac{1}{2}$ Choco Krispies Praline

52,0 €

MENÜ 10

Ceviche vom Kabeljau

Stachelbeere $\frac{1}{2}$ Minze $\frac{1}{2}$ Schalottenkaviar

-

Kalbsconsommé

Brätstrudel

-

Filet vom Iberico Schwein

Gebraten in Seranoschinken $\frac{1}{2}$ Chutney von sonnengereiften Tomaten gegrillter Spitzpaprika $\frac{1}{2}$ Polenta-Parmesantörtchen

oder

Roulade von Zander und Lachs

weiße Portweinsoße $\frac{1}{2}$ Ragout von lila Karotten $\frac{1}{2}$ Grünes Spargelpüree

-

Bio Käse Crème Brûlée

Aroniagelee $\frac{1}{2}$ Oliven $\frac{1}{2}$ geröstete Schwarbrotkrustel

58,0 €

VORSPEISEN BÜFETT

ab 20 Personen

Tomate mit bayerischem Bio Mozzarella $\frac{1}{2}$ Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Spanferkelsülze $\frac{1}{2}$ Meerrettich $\frac{1}{2}$ Schnittlauchschand

Carpaccio auf Bayerisch

Geflügelsalat

Krabbensalat

Italienischer Nudelsalat

Eisvogels Brezensuppe

Brotvariation und Butter

17,0 € pro Person

NACHSPEISEN BÜFETT

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 $\frac{1}{2}$ Meerrettich $\frac{1}{2}$ Schnittlauchschmand

Rindfleischsalat $\frac{1}{2}$ Gurken-Zwiebelsoße

hausgemachte Fleischpflanzerl

Carpaccio auf Bayerisch

bayerischer Wurstsalat

Nudelsalat mit Schinken und Erbsen

-

Gefülltes Schweinsbrütl

vom Hallertauer Kornschwein mit Semmel-Ei-Füllung,
Weltenburger Dunkelbiersoße $\frac{1}{2}$ Kartoffelsalat $\frac{1}{2}$ Speckkrautsalat

Gemüse-Schupfnudelpfanne

Schnittlauchschmand

-

warme Apfelkücherl

Bayrische Crémé

cremiges Vanilleeis

Kaiserschmarrn $\frac{1}{2}$ Zwetschgenröster

bayerische Käseauswahl mit Obatzd'n, Brot und Butter

39,0 € pro Person

EISVOGEL BÜFETT

ab 20 Personen

Tomate mit bayerischem Bio Mozzarella $\frac{1}{2}$ Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Verschiedene Antipasti

Gefüllte Champignons $\frac{1}{2}$ Tomaten, Zucchini...

Spanferkelsülze Meerrettich $\frac{1}{2}$ Schnittlauchschmand

Carpaccio „Bayrisch“

Gebackener Camembert $\frac{1}{2}$ Preiselbeerchutney

Krabbensalat $\frac{1}{2}$ Cocktaildressing $\frac{1}{2}$ Champignons

Hausgebeizter Lachs mit Dill – Dipp

-

Eisvogel Brezensuppe

Weißwein $\frac{1}{2}$ Sahne $\frac{1}{2}$ geröstete Brezenstückerl

Kalbstafelspitz

rose gebraten $\frac{1}{2}$ vom niederbayrischen Weidekalb

Schalottenglace $\frac{1}{2}$ Wurzelgemüse $\frac{1}{2}$ Kartoffelgratin

Lachsforellenfilet

aus heimischer Zucht

vom Grill $\frac{1}{2}$ Pils-Balsamsoße $\frac{1}{2}$ Wurzelgemüse $\frac{1}{2}$ Kartoffelstrudel

-

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolate

Cremiges Vanilleeis

Warmer Apfelstrudel $\frac{1}{2}$ Vanillesoße

Cremé Brûlé

Bayrische Käseauswahl mit Brot und Butter

55,0 € pro Person

ITALIENISCHES *BÜFETT*

ab 20 Personen

Tomate mit bayerischen Bio Mozzarella $\frac{1}{2}$ Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Verschiedene Antipasti

Champignons $\frac{1}{2}$ Tomaten $\frac{1}{2}$ Zucchini...

Vitello Tonato

Kalbfleisch $\frac{1}{2}$ Tunfischsoße

Bruschetta

Tomate $\frac{1}{2}$ Champignons

Meeresfrüchtesalat

Ciabatta und Butter

-

Minestrone

Gemüsebrühe $\frac{1}{2}$ Gemüsesstreifen $\frac{1}{2}$ Nudeln

Involtini

Schweinefleischröllchen gefüllt mit Frischkäse und Rucola
tomatisierte Sahnesoße $\frac{1}{2}$ Tagliatelle

Gnocchi

Schinken-Sahnesoße oder Gorgonzolasoße

Lachslasagne

Hausgemacht $\frac{1}{2}$ Spinat

-

Obstsalat der Jahreszeit

warm aufgeschlagene Zabaione

hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersauce

Eisvariation

55,0 € 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 ½ M mzf@hotel-eisvogel.de



Der Eisvogel e.K. ½ Margit Zettl-Feldmann ½ An der Abens 20 ½ 93333 Bad Gögging
T +49 9445 9690 ½ M info@hotel-eisvogel.de ½ W hotel-eisvogel.de