



MENÜS

Herbst¹/₂Winter 2025

MENÜ 1

Rinderkraftbrühe

Schinkenschöberl $\frac{1}{2}$ Wurzelgemüse

-

Spanferkel-Rollbraten

Dunkelbiersoße $\frac{1}{2}$ Speck-Krautsalat $\frac{1}{2}$ Reiberknödel

-

Bratapfeltarte

Zimt-Zucker $\frac{1}{2}$ Vanilleeis

37,0€

MENÜ 2

Kartoffel-Meerrettichsuppe

Ochsenfleischwürfel $\frac{1}{2}$ Preiselbeeren

-

Gefülltes Kalbsbrüstel

Natursoße $\frac{1}{2}$ Kartoffel-Feldsalat

-

Zwetschgenknödel

Süße Brösel $\frac{1}{2}$ Vanillesoße

38,0 €

MENÜ 3

Gebrannte Grießsuppe

Kartoffeln $\frac{1}{2}$ Wurzelgemüse

-

Medaillons vom Schweinefilet

Dunkle Pfeffersoße $\frac{1}{2}$ gebratene Kräuterseitlinge $\frac{1}{2}$ Brokkoli $\frac{1}{2}$ Stampfkartoffeln

-

Souffle von der weißen Schokolade

flüssiger Kern $\frac{1}{2}$ Sauerkirschragout

44,0€

MENÜ 4

Gorgonzola

Feigen ~~1/2~~ Feldsalat ~~1/2~~ Balsamico

-

Confierte Entenkeule

Grand Marnier Soße ~~1/2~~ Speckrosenkohl gebackene Kartoffelfinger

oder

Welsfilet

vom Grill ~~1/2~~ Tomatisierte Sahnesoße ~~1/2~~ Karotten-Linisengemüse ~~1/2~~ Speckkrustl

-

Bayrisch Creme

Himbeersoße ~~1/2~~ Hafer-Schokocrunch

44,5€

MENÜ 5

Tomaten-Mozzarellaterrine

Balsamico ~~1/2~~ Rucola

-

Medaillons vom Rehrücken

Aronia-Portweinglace ~~1/2~~ Romanesco ~~1/2~~ Kürbiskern-Kartoffelrösti

oder

Roulade von Zander und Lachs

im Noriblatt ~~1/2~~ Dill-Senfsoße ~~1/2~~ Pac Choi Gemüse ~~1/2~~ Butterreis

-

Birne-Mohn-Cheesecake

Zimt ~~1/2~~ Brombeersoße

53,0 €

MENÜ 6

Brezensuppe

Weißwein $\frac{1}{2}$ Sahne $\frac{1}{4}$ geröstete Brezenstückerl

-

Geschmorte Kalbsbäckchen

Portweinsoße $\frac{1}{2}$ Rotkohlsalat $\frac{1}{4}$ Pastinakenpüree $\frac{1}{2}$ Zwiebelcrunch

oder

Bachsaiblingsfilet

vom Grill $\frac{1}{2}$ Kürbis-Karotten-Lauchgemüse $\frac{1}{2}$ Sonnenweizenrisotto

-

Mascarpone-Maronencreme

Apfel-Rosinenragout

40,0 €

MENÜ 7

Sülzchen vom Tintenfisch

Limetten $\frac{1}{2}$ Meerrettich $\frac{1}{2}$ Olivenöl

-

Confierte Gänsebrust

Preiselbeer-Rotweinglace $\frac{1}{2}$ karamellisierte Zwergorangen

Rosenkohlblätter $\frac{1}{2}$ Kartoffel-Speckfinger

oder

Kürbis Ravioli

Chardonnay-Kräutersoße $\frac{1}{2}$ Steckrübengemüse $\frac{1}{2}$ Kirschtomaten $\frac{1}{2}$ Gorgonzolaflocken

-

frisch gebackene Waffel

Spekulatiusparfait $\frac{1}{2}$ Waldbeerenragout $\frac{1}{2}$ Schlagsahne

49,0 €

MENÜ 8

Ziegenkäseterrine

Apfel-Balsamicocreme $\frac{1}{2}$ Orangenfilets $\frac{1}{2}$ gehobelter Meerrettich

-

Tomatenconsomme

Brätstrudel

-

Schweinefilet Wellington

gefüllt mit Blattspinat $\frac{1}{2}$ Morchelrahmsoße $\frac{1}{2}$ glacierte Kürbiswürfel $\frac{1}{2}$ gebratene Polentataler

oder

gefüllte Calamarituben

Cognac-Tomatensoße $\frac{1}{2}$ gegrillte Paprikasschoten $\frac{1}{2}$ Lauchzwiebeln $\frac{1}{2}$ Duftreis

-

Schoko-Nougatlasagne

Aprikosengelee $\frac{1}{2}$ Haselnusscrumble

56,5 €

MENÜ 9

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust

Feldsalat $\frac{1}{2}$ Thymian-Sauerkirschbalsamico

-

Medaillons vom Hirschrücken

rosa gebraten $\frac{1}{2}$ Walnuss-Cranberrykruste $\frac{1}{2}$ Wacholder-Portweinjus
Brokkoli $\frac{1}{2}$ Kartoffelstampf

-

oder

Meerbarbenfilets

Ragout vom Antipastigemüse $\frac{1}{2}$ gebratene Pilze $\frac{1}{2}$ Tagliarini

-

Mousse von Pistazien und weißer Schokolade

Fruchtsorbet $\frac{1}{2}$ rote Beeren

51,0 €

MENÜ 10

Jakobsmuschel und Garnele

Selleriepüree $\frac{1}{2}$ karamellisierter Apfel $\frac{1}{2}$ gedünstete Zwiebel

-

Vanille-Knoblauchsüppchen

Sahne $\frac{1}{2}$ Weißbrotschips

-

Medaillon vom Kalbsrücken

Kräuter-Olivenöl $\frac{1}{2}$ Kürbisrisotto $\frac{1}{2}$ geröstete Walnusskerne

oder

Zanderfilet vom Grill

Kartoffel-Rosmarinkruste $\frac{1}{2}$ Rieslingsoße $\frac{1}{2}$ Blattspinat $\frac{1}{2}$ Kirschtomaten

-

Lebkuchenparfait

im Baumkuchenmantel $\frac{1}{2}$ Glühweinkirschen

59,5 €

VORSPEISENBÜFETT

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

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

20,0 € pro Person

BAYERISCHES BÜFFET

ab 20 Personen

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

Rindfleischsalat $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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 Brûlée

Bayrische Käseauswahl mit Brot und Butter

52,0 € 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

52,0 € 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

