



# MENÜS

Frühjahr | Sommer 2026

## MENÜ 1

### Bayrische Leberknödelsuppe

-

### Schweinekrustenbraten

vom Hallertauer Kornschwein | aus der Schulter | Weltenburger Dunkelbiersoße  
Reiberknödel | Semmelknödel | Krautsalat

-

### hausgemachte Apfelkiachl

im Bierteig gebacken - Zimt Zucker - Vanilleeis - Beerenragout

35,5€

## MENÜ 2

### Festtagssuppe

Grießnockerl | Lebernockerkel | Kalbsbrätspätzle

-

### gefülltes Kalbsbrüstl

mit Semmel-Ei-Füllung | dunkle Kalbssoße | Kartoffel Gurkensalat

-

### Apfelstrudel

frisch gebacken | Rumrosinen | Vanilleeis | Sahne

37,5€

## MENÜ 3

### Ochsenfleischbrühe

Ochsenfleischwürfel | Nudeln | Gemüse

-

### Tafelspitz

vom Kalb | leichte Meerrettichsoße | Wildpreiselbeeren | Romanesco | Stampfkartoffeln

-

### Erdbeer Tiramisu

karamalisierte Nüsse | Minze

36,0€

## MENÜ 4

### Rinderkraftbrühe

Kaspressknödel | Lauch

-

### Schäuferl vom Hallertauer Strohschwein

Dunkelbier-Kümmelsoße | Dill-Rahmgurkensalat | hausgemachter Kartoffelsalat

-

### Heidelbeermousse

Erdbeergelee | weißs Schoko-Hafercrumble

36,5€

## MENÜ 5

### Rinderkraftbrühe

Schinkenschöberl | Frühlingslauch

-

### Kalbsrahmbraten

aus der dicken Schulter | vom heimischen Weidekalb | Semmelknödel  
hausgemachte Eierspätzle | Marktgemüse

-

### Sauerkirsch-Schokoparfait

Orangensalat

39,0€

## MENÜ 6

### Tomaten-Basilikumsuppe

Crème fraîche | Croutons

-

### Maishähnchenbrust

gefüllt mit frischen Kräutern und Butter | glacierte Karotten  
Weißweinrisotto | Parmesan

*oder*

### Zanderfilet vom Grill

Kartoffel-Bärlauchkruste | Schnittlauchschand | Pfannengemüse | Pflücksalat

-

### Limetten-Heidelbeertarte

Schokoladenganache | Sahne

41,0€

## MENÜ 7

### **Brezensuppe**

Weißwein | Sahne | geröstete Brezenstückerl

-

### **Spanferkelkoteletts**

vom Grill | Meerrettich-Senfkruste | Dunkelbiersoße | Marktgemüse  
gebackene Kartoffel-Speck-Kroketten

*oder*

### **Bachsaiblingsfilet**

vom Grill | Tomaten-Safranragout | Wurzelgemüse | CousCous

-

### **Bio Mozzarella**

von der Biokäserei Wohlfahrt aus Edelsfeld | Trauben Feigensenf | Holzofenbrot

41,0€

## MENÜ 8

### **Carpaccio vom Pulpo**

Erdbeer-Balsam | Olivenöl | Rucola | Parmesan

-

### **Medaillons vom Schweinefilet**

in Seranoschinken gebraten | Gremolata von Petersilie, Limette, Knoblauch und Olivenöl  
Paprikagemüse | Thymiankartoffeln

*oder*

### **Rotbarbenfilets vom Grill**

Limetten-Buttersoße | gebratenes Gemüse | Pappardelle

-

### **Maracuja-Mangoschnitte**

Schokolade | Haselnuss | Vanille-Espuma

48,0€

## MENÜ 9

### Ziegenkäsemousse

Confit von Tomaten und grüner Paprika | gebratener Frühlingslauch | Pumpernickel

-

### Filet vom Ibericoschwein

im Lardo di Colonnata | leichte Balsamico-Buttersoße  
mediterranes Gemüse | Thymiankartoffel

*oder*

### Rotbarbenfilets

Zuckerschoten-Karottenragout | Erbsenpüree frittierte Norialgen

-

### Waldbeer Panna Cotta

Honig-Ananasragout | Choco Crispy Praliné

50,0€

## MENÜ 10

### Mousse vom Rauchlachs

Blätterteig | Dill | Balsamicoperlen

-

### Kalbsconsommé

Brätstrudel

-

### Medaillon vom Rinderfilet

Sous Vide gegart | Trauben-Portweinglace | grüner Spargel  
Babykarotten | gebackene Kartoffel-Quarkknockerl

*oder*

### Lachssteak vom Grill

gratiniert mit Thymian-Limetten-Bröselbutter | gegrilltes Gemüse  
Champagner-Dillrisotto | Kirschtomaten

-

### Mandel-Nougatsoufflé

Birnenragout | Vanilleespuma

59,5€

# VORSPEISEN *BÜFFET*

**ab 20 Personen**

Tomate mit bayerischem Bio Mozzarella | Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Spanferkelsülze | Meerrettich | Schnittlauchschmand

Carpaccio auf Bayerisch

Geflügelsalat

Krabbensalat

Italienischer Nudelsalat

Eisvogels Brezensuppe

Brotvariation und Butter

19,0€ pro Person

# NACHSPEISEN *BÜFFET*

**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 | 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

cremigés Vanilleeis

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

bayerische Käseauswahl mit Obatzd'n, Brot und Butter

39,0€ pro Person

# EISVOGEL *BÜFFET*

**ab 20 Personen**

Tomate mit bayerischem Bio Mozzarella | Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Verschiedene Antipasti

Gefüllte Champignons ½ Tomaten, Zucchini...

Spanferkelsülze Meerrettich | Schnittlauchschand

Carpaccio „Bayrisch“

Gebackener Camembert | Preiselbeerchutney

Krabbensalat | Cocktaildressing | Champignons

Hausgebeizter Lachs mit Dill –Dipp

-

## **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 | Vanillesoße

Cremé Brûlé

Bayrische Käseauswahl mit Brot und Butter

52,0€ pro Person

# ITALIENISCHES *BÜFFET*

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

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 | M [mzf@hotel-eisvogel.de](mailto:mzf@hotel-eisvogel.de)

