# MENÜS

Herbst | Winter 2026

# MENÜ *1*

Rinderkraftbrühe
Schinkenschöberl | Wurzelgemüse
-
Gefülltes Schweinsbrüstl
mit Semmel-Ei-Füllung | Dunkelbiersoße | Kartoffel-Gurkensalat
-
hausgemachte Apfelkiachl
im Bierteig gebacken | Zimt Zucker | Vanilleeis | Beerenragout

39,0€

# MENÜ *2*

Kürbiscremésuppe
Geröstete Kürbiskerne | Croutons
-
Kalbstafelspitz
Meerrettich-Rahmsoße | Wurzelgemüse | Petersilienkartoffel
-
Kleiner Pfannkuchen
Grand Marniersoße | Orangenfilets | Vanilleeis

40,0€

# MENÜ *3*

Festtagssuppe
Grießnockerl, Lebernockerl und Kalbsbrätspätzle | Gemüse
-
Medaillons vom Schweinefilet
Gebratene Kräuterseitlinge in Rahm | Brokkoli | hausgemachte Eierspätzle
-
Apfelcrumble
Haferflocken-Zimt-Streusel | weißes Schokoladenmousse

45,0€

# MENÜ *4*

Bayrischer Bio Mozzarella
Süß-saurer Kürbissalat | weißer Balsamico
-
Confierte Entenkeule
Grand Marniersoße | Speckrosenkohl | gebackene Kartoffelfinger
-
Seehechtfilet
Vom Grill | Chardonnaysoße | Kürbis-Karottengemüse | Butterreis
-
Spekulatius-Tiramisu
Birnenragout | Sahne

46,5€

# MENÜ *5*

Consommé
Vom Kalb | Brätnockerl | Kresse
-
Tournedos vom Rinderhüftfilet
mit Kürbiskern-Butterkruste gratiniert | Portwein-Orangenjus
Romanesco | Zwiebel-Kartoffelstampf
-
Filet vom pochierten Lachs
Dill-Rahmsoße | Lauchgemüse | Kirschtomaten | Kürbisrisotto
-
Tonkabohnen-Zimt-Cremé Brulée
Rotweinzwetschgen

46,5€

# MENÜ *6*

Brezensuppe
Weißwein | Sahne | geröstete Brezenstückerl
-
Geschmorte Kalbsbäckchen
Kräftige Portweinsoße | Schwarzwurzelgemüse | CousCous | Zwiebelcrunch

*oder*

Bachsaiblingsfilet
Vom Grill | Zwiebel-Balsamico-Buttersoße | Karottengemüse | Salzkartoffel
-
Amaretto-Kirschmousse
Baumkuchen | Caffécrumble

42,5€

# MENÜ 7

Terrine vom Rehrücken
Cumberland-Sauce | Feldsalat
-
Maishähnchenbrust
Gefüllt mit Maronen, Kräuterseitlinge und Trüffel | Cognac-Rahmsoße
Rosenkohlblätter | Kartoffel-Speckfinger

*oder*

Kürbis Ravioli
Grüne Kräutersoße | Steckrübengemüse | Kirschtomaten | Gorgonzolaflocken
-
Frisch gebackene Waffeln
Spekulatiusparfait | Waldbeerenragout | Schlagsahne

49,0€

# MENÜ 8

Ziegenkäsetarte
karamellisierte Feigen | Kürbiskerne
-
Consommé vom Reh
Steinpilzravioli
-
Medaillons vom Rinderfilet
Morchelrahmsoße | glacierte Kürbiswürfel | wilder Brokkoli | Thymiankartoffel

*oder*

Rotbarbenfilets vom Grill
Ragout von der gegrillten Spitzpaprika | gegrillte Zucchini
Lauchzwiebeln | gebratene Polentataler
-
Bratapfel-Germknödel
Karamellisierte Nüsse | Rosienen | Vanillesoße

59,5€

# MENÜ *9*

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
Feldsalat | Thymian-Sauerkirschbalsamico

-

Tranchen vom Iberico-Schweinefilet
Rosa gebraten | gratiniert mit getrocknete Tomaten, Parmesan und Salbei
Portweinjus | Fenchelgemüse | Bandnudeln

*oder*

Doradenfilets vom Grill
Grüne Kräutermayo | Pfannengemüse | Bulgur | Rucola

-

Mousse von der Valrhona-Vollmilchschokolade
Mit Kokosnuss | Passionsfruchtgel

52,0€

# MENÜ *10*

Flambierte Jakobsmuschel
Vanille Sc. Hollandaise | Kartoffelnest

-

Pastinakencremesuppe
Karamellisierte Zwiebel | Apfel

-

Hirschkalbsrücken Wellington
Mit Pilze und geräuchertem Schinken im Blätterteig
Preiselbeer-Wacholderglace | Grünkohl | Kartoffelstampf

*oder*

Zanderfilet vom Grill
Kartoffel-Rosmarinkruste | Rieslingsoße | Blattspinat | Kirschtomaten

-

Duett vom  Bio-Käse
Von der Biokäserei Wohlfart | Zickleincamembert und Bergblütenkäse
Feigensenf | Walnüsse

66,0€

# 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

22,0€ 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

23,0€ 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 Cremé

cremiges Vanilleeis

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

bayerische Käseauswahl mit Obatzd'n, Brot und Butter

45,0€ pro Person

# EISVOGEL *BÜFFET*

ab 20 Personen

Tomate mit bayerischem Bio Mozarella | Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Verschiedene Antipasti
Gefüllte Champignons½Tomaten, Zucchini…

Spanferkelsülze Meerretich | Schnittlauchschmand

Carpaccio „Bayrisch“

Gebackener Camembert | Preiselbeerchutney

Krabbensalat | Cocktaildressing | Champignons

Hausgebeizter Lachs mit Dill –Dipp

-

**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 Brûllé

Bayrische Käseauswahl mit Brot und Butter

56,0€ 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

56,0€ 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