

Eisvogel

WELLNESS & GENUSS

GENUSSVOLL FEIERN

Menüvorschläge

FRÜHJAHR + SOMMER 2022

Menü 1

LEBERKNÖDELSUPPE

Rinderkraftbrühe | Leberknödel

-

SCHWEINEBRATEN

*vom Hallertauer Kornschnwein | von der Schulter knusprig gebraten
Weltenburger Dunkelbiersoße | Reiberknödel | Semmelknödel | Bayrischkraut*

-

APFELKIACHL

im Bierteig gebacken | Zimt Zucker | Vanilleeis mit Crème fraîche | Obstbegleitung

27,00 €

Menü 2

FESTTAGSSUPPE

Grießnockerl | Pfannkuchenstreifen | Kalbsbratnockerl

-

GEFÜLLTES SCHWEINSBRÜSTL

*vom Hallertauer Kornschnwein | mit Semmel-Ei-Füllung
Weltenburger Dunkelbiersoße | Kartoffel Gurkensalat*

-

APFELSTRUDEL

frisch gebackenen | Rumrosinen | Vanilleeis | Sahne

29,00 €

Menü 3

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Kalbsbratstrudel

-

RINDERTAFELSPITZ

vom heimischen Weiderind | geschmort | Burgundersoße | Blaukraut | Reiberknödel

-

APFELKIACHL

im Bierteig gebacken | Zimt Zucker | Vanilleeis mit Crème fraîche | Obstbegleitung

29,00€

Menü 4

RINDERKRAFTBRÜHE

Weißwurstknödel

-

SPANFERKEL

*knusprig gebraten | Weltenburger Dunkelbiersoße
Reiberknödel | Semmelknödel | Speck-Krautsalat*

-

BAYRISCH CREME

Fruchtspiegel | Obstbegleitung

29,00 €

.....

Menü 5

FESTTAGSSUPPE

Grießnockerl | Pfannkuchenstreifen | Kalbsbratnockerl

-

KALBSRAHMBRATEN

*aus der dicken Schulter vom heimischen Weidekalb
mit Semmelknödel | hausgemachten Eierspätzle | Marktgemüse*

-

KAISERSCHMARRN

Orange | Mandeln | Grand Marnier | Apfelkompott

33,00 €

.....

Menü 6

SCHWARZE KNOBLAUCHSUPPE

Crème fraîche | Lachs

-

GEPUFTER MURROCSCHWEINEBAUCH

*glaciert mit Honig | rote Pfefferjus | Erdkarotten | Kartoffel Kerbelfinger
oder*

FORELLENFILET

unter der Kresse gekrustet | Glace vom Rosenhof Rießling | Rhabarberküchlein | Wildweizenrisotto

-

ZITRONENTÖRTCHEN

Eis von der Gänseblume

36,00 €

Menü 7

BREZENSUPPE

Weißwein, Sahne, geröstete Brezenstückerl

-

MIXED GRILL

*mit zarten Stücken von Rind- Schwein und Pute,
würzige Cognac Pfeffersoße | Grilltomate | Butterbohnen im Speckmantel | Kartoffelgratin*

oder

BACHSAIBLINGSFILET

Balsamico Zwiebelbutter | Wurzelgemüse | Petersilienkartoffeln

-

APFELMAULTASCHE

karamelisiert | Vanille-Tonkabohnesoße

37,00 €

.....

Menü 8

KALTE AVOCADOSUPPE

Mango

-

ROSA MAISHÄHNCHEN

in Limettenblätter confiert | Joghurt Korianderdipp | Nuggets von der Süßkartoffel

oder

ZANDERFILETSTEAK

Meersalzschaum | Broccolimousse | Bublereiswaffel

-

GESTOCKTES EI & KIRSCHEN

Glace vom braunen Zucker

39,00 €

Menü 9

SAIBLINGSASHIMI

Siegenburger Biojoghurt | Limette | Ingwer | Radicchio

-

LAMM OSSO BUCCO

nach Doria Art | geschmort in Butter Zitrone und Gurke

Udonnudeln | gegrillter, junger Lauch

oder

HEILBUTTKOTLETTE

im Buchenblatt | BBQ Schaum | verbrannte Paprika | Pfannenbrot

-

SANDDORNMOUSSE

Salzkaramell | Beeren

42,00 €

.....

Menü 10

HAUSGEMACHTER COTTAGEKÄSE

rosa Roastbeef, hausgemachtes Spargelbrot

-

SUPPE VOM ROTEN & WEIßEN RETTICH

Schwarzbierespuma

-

ENTRECÔTE

in Heu gegart | Birkenjus | Feldgemüse | Maisgrieß

oder

WALLER

confiert in Hanf und Cranberrys

Flambierter Chicoree | gesalzener Milchreis

-

DREIMAL ERDBEERE

Tiramisu | Parfait | Profiterol

46,00 €

Menü 11

DUETT VOM KOHLRABI

Capaccio und gepickelt | Aroniagelee | Pumpernickel,

-

KALTE RADIESCHENBLATTSUPPE

gepickeltes Gemüse

-

HÜFTFILET VOM RIND

Apfel Senfkruste | Süß Scharf gebackene Zwiebeln | Perlgraupenrisotto

-

GEGRILLTE MEERBARBENFILETS

Schwarzbrot Salat | getrocknete Tomaten

-

GEEISTE MOUSSE VOM SCHWARZTEE

Brombeeren

48,00 €

.....

Menü 12

PRALINE VOM BÜNDNERFLEISCH

Melonentatar | Meerrettich | Brezenbaguette

-

APFEL-FENCHELSUPPE

Schmalzpopcorn

-

RINDERFILET IM BLÄTTERTEIG

Pilze | Sauce Perigord | junges Gemüse | Herzoginkartoffeln

oder

MAKRELENCANELLONI

Tomaten | Aroniaginragout | Parmesan | Rosmarinhippen

-

GRÜNE APFELTARTE

Milchmädchenkaramell

52,00 €

Vorspeisenbüfett

AB 20 PERSONEN

Tomate- Mozzarella mit Basilikum

Honigmelone mit Bergschinken

Spanferkelsülze mit Meerrettich und Schnittlauchschand

Carpaccio auf Bayerisch

Geflügelsalat

Krabbensalat

Italienischer Nudelsalat

Eisvogels Brezensuppe

Brotvariation und Butter

19,00 € 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

18,00 € pro Person

Eisvogel Buffet

AB 20 PERSONEN

Tomate - Mozzarella | Basilikum | Balsamico

Honigmelone | Coppa

Antipasti

Spanferkelsülze | Schnittlauchschmand

Carpaccio „Bayerisch“

Geflügelsalat | leichte Currysauce mit Früchten

Krabbensalat | Cocktaildressing mit Champignons

Hausgebeizter Lachs | Dill –Dipp

Brezensuppe

Kalbstafelspitz rose gebraten | Scharlottenglace | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin

Zanderfilet vom Grill | Blattspinat | Rieslingsoße | Stampfkartoffeln

Frischer Obstsalat

Schwarzes Mousse au chocolate

Vanilleeis

Warmer Apfelstrudel | Vanillesoße

Cremé Brûlé

Brotvariation und Butter

48,00 € pro Person

„
Glücksmomente
schenken!
„

GESCHENK
TIPP!



EISVOGEL GUTSCHEINE

*Alle unsere Auszeit-Angebote, Anwendungen und
kulinarischen Genüsse sind auch als Gutschein erhältlich.
Auch ganz einfach und bequem, zum online ausdrucken unter
www.hotel-eisvogel.de*

