



Menuevorschlag Herbst und Winter 2014

Aperitif

Aperol „Spritz“ € 5,90

oder

*„Hugo“ – Holunderblütensaft mit Limette, Minze und Prosecco
aufgegossen*

€ 5,90

oder

Prosecco mit Marillen - Püree € 5,90

Gang 1

*Salat von Wildkräutern und getrockneten Berg - Blüten mit
Wildbrätplanzerl und Preiselbeeren*

oder

*Blattsalat mit gegrilltem Scamorza, gerösteten Bauernbrotwürfel
und Apfelspalten und Preiselbeerdressing*

oder

*Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti und Schnittlauch –
Sauerrahm – Dipp*

oder

Gebratene Gambas auf eigelegtem Kürbis und Salatbouquet



*Feldsalat mit Kartoffel-Rosmarindressing und hausgeräuchertem
Lachsforellenfilet*

oder

Gemischter Vorspeisenteller

oder

Waldpilztartar mit Südtiroler Speck und Büffelmozzarella

Gang 2

Festtagssuppe mit Einlage

oder

Marronen - Selleriesüppchen mit schwarzem Trüffel

Gang 3

Spanferkel in Biersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

oder

*Scheiben vom Entrecotes auf gegrillten Waldpilzen in Rotweinsauce
und gehobelten Parmesan mit Rosmarinkartoffeln*

oder

*Hirschmedaillon in Wacholdersauce mit kleinem Käseknödel,
Preiselbeerapfel und Blaukraut*

oder

Geschmortes Kalbsbäckchen im Wirsingblatt auf Linsengemüse

oder

*Entenbrust mit Orangen-rosa Pfeffersauce auf Kartoffel Sellerie
Püree und Romanesco*



Seeteufelmedaillon auf Rote Beete Risotto

oder

Lachsforelle mit Trüffeln auf Schwarzwurzel und Kartoffelgnocchi

oder

Rote Beetknödel mit Meerrettichsauce (vegetarisch)

oder

Schlutzkrapfen mit Steinpilzfüllung (vegetarisch)

oder

Linguine mit gebratenen Gambas und Hummerschaum

Gang 4

Zwetschgenstrudel mit Wallnusseis und Zabaione

oder

Grißcannelloni mit Birnenkompott

oder

Marillenknödel mit Vanilleeis auf Erdbeerragout

oder

Bayrisch Creme mit Himbeermark

oder

Schokolademousse mit eingelegten Kirschen

oder

Dessertvariation



Sie können sich zum Hauptgang 1 Fischgericht, 1 vegetarisches Gericht und 1 Fleischgericht, dazu 1 Vorspeise, 1 Zwischengericht und 1 Dessert aussuchen.

- *Der 4 Gang Menuepreis beträgt € 40,00*
- *Der 3 Gang Menuepreis beträgt € 36,00*

Sollten Sie noch Fragen oder andere Wünsche haben, können Sie mich jederzeit anrufen.

- *Menuekarten sind in einfacher Form inkludiert.*
- *Menuekarten mit exklusivem Design in grün-goldener Menuehülle können Sie für 2,50 € pro Menuekarte erwerben.*
- *Der Tisch wird weiß und festlich dekoriert.*
- *Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an:*
- *Kleines saisonales Blumengesteck für ca. 25 € (Maße ca. 20cm x 40 cm)*
- *Großes saisonales Blumengesteck für ca. 45 € (Maße ca. 30cm x 50 cm)*

Vielen Dank

Mit freundlichen Grüßen

Tschurtschenthaler Markus

Waldhaus Deininger Weiher