



Menüvorschläge

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung in unserem Hause planen und unterbreiten Ihnen gern folgendes Angebot.

Mit unseren Menüvorschlägen und Buffettvorschlägen bieten wir Ihnen, außerhalb unserer reichhaltigen Standard- und Tageskarte, eine weitere Auswahl an Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen und Nachspeisen, die frisch für Sie zubereitet werden. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Menüvorschläge erst ab einer Mindestpersonenzahl von 10 Personen anbieten können.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne folgende Extraleistungen an:

<i>Stoffserviette (weiß und champagner)</i>	<i>0,95 pro Person</i>
<i>Stofftischwäsche (weiß und champagner)</i>	<i>0,95 pro Person</i>
<i>Kerze (weiß)</i>	<i>0,20 pro Kerze</i>

Einen individuellen Blumenschmuck arrangieren wir gerne für Sie. Wir bitten vorab um Angabe des dafür vorgesehenen Kostenrahmens und der Farbwünsche.

Bitte teilen Sie uns die verbindliche Anzahl der zu bewirtenden Personen drei Tage vor Ihrer Veranstaltung mit, die dann auch in Rechnung gestellt wird. Möchten Sie Ihre Gäste zwischen zwei Hauptgängen wählen lassen, so benötigen wir die genaue oder prozentuale Anzahl eines jeden Hauptganges (z.B. 40 % Fisch; 60 % Fleisch).

Für weitere Rückfragen, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir hoffen Ihren Geschmack mit unseren Vorschlägen getroffen zu haben und freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß, guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Die Weine für Ihre Veranstaltung können Sie entweder unserer Karte entnehmen oder in der Weinfachhandlung Erwin Dosch vorkosten und bestellen:

Erwin Dosch, Haager Str. 30, 85435 Erding, 08122/86449. Dort können Sie die Weine nach Ihrem Geschmack aussuchen und bestellen. In diesem Fall berechnen wir für unsere Dienste ein Korkgeld von 11,00 € pro Flasche. Bei Bestellungen für die Weinstube (Hochzeit) beträgt das Korkgeld 9,00 €.



(gültig von November bis Ende März)

*V*orspeisen

Salat und Meer

fein marinierte Gärtnersalate mit gegrillten Scampis, Lachstartar und Zanderfilet mit geröstetem Kräuterbaguette

8,80 EUR

Salat „Wiener Art“

fein marinierte Gärtnersalate mit gebackenen Hähnchenbrustmedaillons und hausgemachter Remoulade, Ei und frische Kräuter

6,90 EUR

Salat „Waldeslust“

fein marinierte Gärtnersalate mit gebratenen Schwammerl, Ei, Speck und Buttercroutons

6,90 EUR

Tatar vom holländischen Matjes

mit gebuttertem Schwarzbrot und Salatsträußerl

6,50 EUR

Hausgebeizter Wildlachs

mit Dill-Senf dip, Kartoffelrösti und Salatsträußerl

7,50 EUR



Suppen

Bayerische Festtagsuppe
mit feinem Allerlei
3,20 EUR

Klare Tomatenkraftbrühe
mit Basilikum-Nockerl
3,30 EUR

Kartoffel-Sellerierahmsuppe
mit Räucherlachs
3,60 EUR

Wildrahmsuppe
mit Einlage
3,50 EUR

Es gelten jeweils die aktuellen Speisenangebote und Preise des Tages der Bestellung



*A*auptgerichte

Jungschweinefilet

*im Speckmantel mit Cognac-Pfeffersauce,
bunten Marktgemüsen und Kartoffelgratin*

11,50 EUR

Ochsenlende

*mit Kräuterkruste, zart rosa gebraten,
dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin*

12,50 EUR

Flusszanderfilet mit Rieslingsauce

mit bunten Marktgemüsen und Nusskartoffeln

12,50 EUR

Hirschmedaillons mit zweierlei Saucen,

mit bunten Marktgemüse und Kartoffelgratin

12,50 EUR

Barberieentenbrust „à la Orange“

*zartrosa gebraten mit bunten Marktgemüsen
und Kartoffelgratin*

12,50 EUR

Gänsebraten mit Bratapfel,

Blaukraut und Kartoffelknödel

Mindestzubereitungszahl 16 Portionen à 16,50 EUR

= 264 EUR



Deserts

Hausgemachtes Grand Marnierparfait
fein garniert
mit frischen Früchten der Saison
4,90 EUR

Mousse von schwarzer und weißer Schokolade
fein garniert
mit frischen Früchten der Saison
4,90 EUR

Desert Variation
mit zweierlei Mousse, Eisparfait,
frischen Früchten und Fruchtmark
8,80 EUR

Es gelten jeweils die aktuellen Speisenangebote und Preise des Tages der Bestellung