

Spezialitäten für Ihre Geburtstagsfeier mit Freunden (ab 10 Personen)

Wir servieren alles auf Platten und jeder kann sich so viel nehmen, wie er möchte!

Ganzer Knochenschinken:

Ofenfrischer Knochenschinken in Honig glasiert
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, saisonalen Salatspezialitäten

Spanferkelkeule am Stück gebraten:

Spanferkel frisch aus der Röhre mit Brez'nknödel, Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut

Krustenbraten vom Schwein:

Krustenbraten mit knusprig gebratener Schwarte frisch aus der Röhre mit Brez'nknödel,
Dunkelbiersoße und Krautsalat

Schweinshax'n:

Knusprige Schweinshax'n frisch aus der Röhre mit Semmelknödel,
zweierlei Soßen und Krautsalat

Unsere Menüempfehlungen für Sie

Das deftig Bayrische:

Kräftige Ochsensuppe mit Bratstrudeln

Knusprige Schweinshax´n ohne Knochen
mit Krautsalat und Semmelknödel

Beerencreme in der Waffel

Das zünftig Bayrische:

Oberpfälzer Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

Grießnockerl, Bratstrudel und Leberknödel

Gegrilltes Spanferkel in Biersoße
auf Blaukraut mit Reiber- und Semmelknödel

Bayerische Creme mit Himbeerpüree

Unser Hausklassiker:

Kräftige Hühnersuppe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet
gefüllt mit frischen Kräutern auf Steinpilz-Nudeln

Süße Verführung im Glas-Mousse von weißer und brauner Schokolade
mit Orangendipp

Das Traditionelle:

Leberspätzle in kräftiger Ochsensuppe

~~~~~

Gemischter Braten (Schwein, Kalb)

Reiber- und Semmelknödel und bunter Salat

~~~~~

Waldbeerenragout mit Bourbon-Vanilleeis

Feiern auf italienisch:

Gefüllte Zwiebel mit Bolognese und Mozzarella im Ofen gebacken

dazu servieren wir Stangenweißbrot

~~~~~

Zarte Maishähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei

serviert auf ligurischem Gemüse und Tagliatelle

~~~~~

Limoncella- Panna Cotta im Glas

Gut und raffiniert:

Klare Tomatenkraftbrühe mit Kräuter-Bisquit

~~~~~

Hähnchenbrustfilet in Honig-Weißbiersoße

mit Kartoffelrösti und kleinem Gemüsebukett

~~~~~

Himbeer-Tiramisu mit Pistazieneis

Schöne Worte:

Erwarte das, was Du willst - erwarte nicht, was Du nicht willst!

In den nachfolgenden Menüs haben wir ausschließlich saisonale Produkte berücksichtigt.

Unsere Menüs von Januar bis Februar

Menu 1

Schwarzwurzelsuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Putensteak mit einem Chutney von getrockneten Aprikosen
dazu Gemüsestrudel und cremige Pinienkernspätzle

Williamsbirnenparfait mit glasierten Birnenspalten

Menü 2

Würzige Kartoffelsuppe

Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce mit frischen Champignons
in Kräutern gebraten und Spinatnudeln

Topfenpalatschinken auf Vanillesabayone

Vegetarische Empfehlung als Hauptgang

Bandnudeln mit gebratenem Brokkoli, Walnüssen und Champignons in einer schaumigen Käsesauce

Unsere Menüs von März bis April

Menu 1

Weißwurstrahmsuppe mit Brez´nwürferl

Gefüllter Spanferkelrücken mit Dunkelbier gebraten
dazu bayerisch Kraut und Semmelknödel

Karamelisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Menü 2

Bärlauchnudeln mit gebratenen Zanderstreifen

Maishähnchenbrust mit Frischkäsefüllung auf Karottenfondue
und Rosmarinkartoffeln

Schokoladenmousse im Glas

Menü 3

Geflügelrahmsuppe mit Gemüsestrudel

geschmorte Roulade vom bayrischen Rind
mit Blaukraut und Butternudeln

Schokoladen-Chilli-Parfait

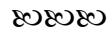
Vegetarische Empfehlung als Hauptgang

Gemüse- Schafskäsepflanzerl auf Kartoffelfondue

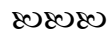
Unsere Menüs von Mai bis Juni

Menu 1

Spargelcremesuppe mit Lachsforellenwürfel



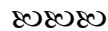
Stangenspargel mit einem kleinen Schweineschnitzel gebacken
dazu neue Kartoffeln und zerlassene Butter



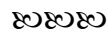
Rhabarbergrütze mit Erdbeersalat

Menü 2

Bunte Blattsalate mit gebratenem Spargel und Forellenfilet



Rinderrücken rosa gebraten mit Schalotten- Dominasoße
mit Kohlrabi und Kartoffelstrudel



Erdbeeren mit Minzedip

Vegetarische Empfehlung als Hauptgang

Portion Stangenspargel mit Bärlauchhollandaise überbacken, dazu neue Kartoffeln

Unsere Menüs von Juli bis August

Menu 1

Pfifferlingrahmsuppe

Schweineschnitzel gefüllt mit Spinat und Schafskäse
dazu knusprige Bratkartoffeln und bunte Blattsalate

Himbeerparfait mit Stachelbeerkompott

Menü 2

Bunte Sommersalate in Hausdressing mit gebratenen Pfifferlingen

Kalbsschnitzelchen mit Estragonsoße und Schalottenspätzle

Aprikosenragout mit Schokoladenschaum im Glas

Vegetarische Empfehlung als Hauptgang

Semmelknödellasagne mit Rahmpfifferlingen und Kräutern

Unsere Menüs von September bis Oktober

Menü 1

Bunter Herbstsalat in Joghurt-Limonendressing mit gebratenem Saiblingsfilet

Rinderragout in Domina-Schalottensoße
mit Selleriepüree und Kartoffelstrudel

Süßer Spaß im Glas

Menü 2

Kürbisschaumsuppe

Kalbsrahmgeschnetztes in Limonensoße, Gemüse vom Markt,
dazu hausgemachte Spätzle

Topfenstrudel mit Zwetschgenkompott

Vegetarische Empfehlung als Hauptgang

Wirsingwickler mit Steinpilzen gefüllt auf weißer Knoblauchsoße

Unsere Menüs von November bis Dezember

Menü 1

Maronenschaumsuppe

Gebratene Schweinelende auf cremigen Pilzen
mit Kartoffelstrudel und gem. Salat

Dessertvariation im Glas

Menü 2

Karamelisierte Weißkrautsuppe

Glasierte Entenbrust rosa gebraten in Trestersoße,
gebratener Brokkoli mit Mandeln und Kartoffeltaler

Maronenmousse mit Schuss im Glas

Vegetarische Empfehlung als Hauptgang

Kartoffelrösti mit gebratenen Gemüse und Bergkäse überbacken

Harner´s-Flugbüffet (zur Winterzeit)

Ab 20 Personen

Gebratene Ente

Gans und Pute

Semmelknödel u. Reibeknödel

Blaukraut

herzhafte Soßen

Salatbüffet

Bayrische Schmankerl vom Büffet

Ab 20 Personen

Leberkäs aus dem Ofen
Bratwürste
Gockerlhax'n gegrillt
Krustenbraten in Biersoße
Semmelknödel, Bröselschmarrn
Kraut- und Kartoffelsalat
Brotkorb