



## MENÜVORSCHLÄGE

### Aperitif:

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Glas Prosecco Villa Sandi              | € 5,90 |
| Cocktail der Saison (auch Alkoholfrei) | € 6,50 |
| Hugo-Cocktail                          | € 6,90 |
| Aperol-Spritz                          | € 6,90 |

### Vorspeisen:

|                                                                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Marinierte Blattsalate                                                                                                                                | € 12,50 |
| mit gebratenen Egerlingen, Speckkrusteln<br>und kleines Süppchen in Glas der Saison                                                                   | € 1,50  |
| Rote Beete Carpaccio mit Avocadotatar<br>und getrockneten Tomaten  | € 13,50 |
| Frühlingssalate mit gebratenen Edelfischen<br>auf lauwarmer Kräutersoße                                                                               | € 15,90 |
| Italienische Vorspeisen-Etagere                                                                                                                       | € 16,50 |
| Butter, Paprikafrischkäse, Frischkäse<br>Anti-Pastí, Tomate-Mozzarella, marinierte Zucchini,<br>Paprika, Auberginen und Egerlingen                    |         |

### Suppen:

|                                                                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen                                                                           | € 5,50 |
| Paprika-Cocos Schaumsüppchen  | € 5,80 |
| Suppe der Saison                                                                                                 | € 5,90 |

### Fisch:

|                                                                                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Duett von Lachs und Zander<br>auf Ratatouillegemüse und Tagliolini in Rieslingsoße | € 23,50 |
| Saibling auf Kräuterrisotto mit mediterranem Gemüse                                | € 22,90 |

### Hauptgerichte:

|                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Knuspriger Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Salatteller                                                  | € 17,90 |
| Ochsenbraten mit Rotweinsauce,<br>Schmorgemüse und Kartoffelgratin                                               | € 19,50 |
| Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeerbirne,<br>hausgemachten Butterspätzle und Apfelblaukraut                   | € 21,50 |
| Schweinefiletmedaillons in feiner Pfefferrahmsauce<br>auf Gemüse der Saison und hausgemachten Butterspätzle      | € 22,50 |
| Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Orangensauce<br>mit Herzoginkartoffeln und Mandelbrokkoli                  | € 25,90 |
| „Zwiebelrostbraten“<br>Saftig gegrillte Rinderlende mit Röstzwiebeln<br>auf Saisongemüse, dazu Röstkartoffeln    | € 26,50 |
| Pfeffersteak<br>Saftig gegrilltes Rinderlendensteak in Pfeffersauce<br>auf Gemüse der Saison und Kartoffelgratin | € 26,80 |
| „Kalbsrückensteak“<br>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak<br>auf mediterranem Pfannengemüse und Röstkartoffel       | € 29,50 |
| Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter,<br>Kartoffelgratin und buntem Salatteller                              | € 33,00 |

### Vegetarische Küche:

|                                                                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gefüllte Spinat-Teigtaschen auf Paprikasose<br>mit Ratatouille und Rucola  | € 13,90 |
| Heimische Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse<br>und Hummus                | € 15,50 |

### Dessert:

|                                                                                                 |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Bayerisch Creme mit Himbeermark                                                                 | € 4,80 |
| Crème Brûlée                                                                                    | € 6,50 |
| Tiramisu auf Marillensoße                                                                       | € 6,00 |
| Dessertvariation „Gasthof Groß“<br>(zweierlei Schokomousse, Eis, Sobenspiegel, Früchtegarnitur) | € 7,50 |

### INFORMATIONEN:

#### Wir bieten:

von Mai bis Juni frischen Schrobenshausener  
Stangenspargel und von Juli bis September Pfifferlinge  
und Steinpilze

#### Menükarten:

Menükarten können wir auf Wunsch bereitstellen;  
Stück € 3,00

#### Kaffee und Kuchen:

Die Kaffeepauschale (Kaffee, Tee, Kakao) beträgt  
pro Person € 5,50  
Bei selbst mitgebrachten Kuchen erlauben wir uns,  
eine Tellerpauschale von € 3,00 zu erheben.

#### Hochzeitsfeier "Brautverziehen":

Es ist nicht gestattet die Brautentführung außer Haus  
durchzuführen ansonsten sehen wir uns gezwungen eine  
Saalmiete von € 200 zu erheben.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Seite.