

Hotel Gasthof Grob



MENÜVORSCHLÄGE

Aperitif:

Glas Prosecco Villa Sandi	€ 5,00
Cocktail der Saison (auch Alkoholfrei)	€ 6,50
Hugo-Cocktail	€ 6,50
Aperol-Spritz	€ 6,50
Himbeerspritz (auch Alkoholfrei)	€ 6,50

Vorspeisen:

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Egerlingen und Speckkrusteln	€ 8,90
Hauchdünner San Daniele Schinken auf mariniertem Rucola mit Oliven und Parmesanspänen	€ 12,80
Blattsalate der Saison mit lauwarmer Kräutersoße und gebratenen Edelfischen	€ 14,50

Suppen:

Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen	€ 4,90
Kräuterschaumsüppchen mit Croutons	€ 4,90
Suppe der Saison	€ 5,50

Fisch:

Duett von Lachs und Zander auf Ratatouillegemüse und Tagliolini in Rieslingsoße	€ 18,50
--	---------

Gebratene Seezunge in Mandelbutter
auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln € 24,50

Saibling auf Kräuterrisotto mit mediterranem Gemüse € 19,50

Hauptgerichte:

Knuspriger Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Salatteller € 14,90

Ochsenbraten mit Rotweinsobse,
Schmorgemüse und Kartoffelgratin € 15,90

Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeerbirne,
hausgemachten Butterspätzle und Apfelblaukraut € 18,50

Schweinefiletmedaillons in feiner Pfefferrahmsobse
auf Gemüse der Saison und hausgemachten Butterspätzle € 19,50

Schmankerletagere € 18,50
mit glasierter Kalbshaxe, röscher Bauernente
und knusprigem Spanferkel mit Kartoffel- und Semmelknödel,
Bratapfel und Blaukraut oder Salatteller
(Dieses Gericht wird in der Etagere serviert
und kann nur tischweise angeboten werden).

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Orangensobse € 21,50
mit Herzoginkartoffeln und Mandelbrokkoli

„Zwiebelrostbraten“ € 21,50
Saftig gegrillte Rinderlende mit Röstzwiebeln
auf Saisongemüse, dazu Röstkartoffeln

Pfeffersteak € 21,50
Saftig gegrilltes Rinderlendesteak in Pfeffersobse
auf Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

„Kalbsrückensteak“ € 24,50
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
auf mediterranem Pfannengemüse und Röstkartoffel

Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter,
Kartoffelgratin und buntem Salatteller € 27,50

Vegetarische Küche:

Gefüllte Spinat-Teigtasche auf Paprikasofe
mit Ratatouille und Rucola  € 13,90

Quinoapflanzerl an Kräuterrisotto
und gebratenem Gemüse (auch VEGAN möglich!) € 11,50

Dessert:

Bayerisch Creme mit Himbeermark (im Glas) € 4,80

Dreierlei Sorbet auf Sobenspiegel mit exotischen Früchten € 5,50

Tiramisu auf Marillensoße € 5,30

Dessertvariation „Gasthof Grob“ € 6,50
(zweierlei Schokomousse, Eis, Sobenspiegel, Früchtegarnitur)

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 € 2,50

Kaffee und Kuchen:

Die Kaffeepauschale (Kaffee, Tee, Kakao) beträgt
pro Person € 5,50

Bei selbst mitgebrachten Kuchen erlauben wir uns eine
Tellerpauschale von € 2,50 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.