Hotel Gasthof Grob

MENÜVORSCHLÄGE

Aperitif:

Glas Prosecco Villa Sandi	€ 5,00
Cocktail der Saison (auch Alkoholfrei)	€ 6,80
Hugo-Cocktail	€ 6,50
Aperol-Spritz	€ 6,50
Himbeerspritz (auch Alkoholfrei)	€ 6,50

Vorspeisen:

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Egerlingen, Speckkrusteln und	€ 11,50
kleines Süppchen in Glas der Saision	€ 1,50
Italienische Vorspeisen-Etagere Butter, Paprikafrischkäse, Frischkäse Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella, marinierte Zucchini, Paprika, Auberginen und Egerlingen	€ 16,50
Avocadotatar mit Roter Beete Carpaccio und Terijakisobe mit lauwarmer Kräutersobe und gebratenen Edelfischen	€ 14,50

Suppen:

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

Fisch:

Duett von Lachs und Zander auf Ratatouillegemüse und Tagliolini in Rieslingsobe	€ 22,50
Saibling auf Kräuterrisotto mit mediterranem Gemüse	€ 22,90

Hauptgerichte:

Knuspriger Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Salatteller	€ 17,50
Ochsenbraten mit Rotweinsobe, Schmorgemüse und Kartoffelgratin	€ 20,50
Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Butterspätzle und Apfelblaukraut	€ 20,50
Schweinefiletmedaillons in feiner Pfefferrahmsobe auf Gemüse der Saison und hausgemachten Butterspätzle	€ 22,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Orangensobe mit Herzoginkartoffeln und Mandelbrokkoli	€ 25,80
„Zwiebelrostbraten“ Saftig gegrillte Rinderlende mit Röstzwiebeln auf Saisongemüse, dazu Röstkartoffeln	€ 25,50
Pfeffersteak Saftig gegrilltes Rinderlendesteak in Pfeffersobe auf Gemüse der Saison und Kartoffelgratin	€ 25,80
„Kalbsrückensteak“ Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf mediterranem Pfannengemüse und Röstkartoffel	€ 29,50
Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und buntem Salatteller	€ 33,00

Vegetarische Küche:

Gefüllte Spinat-Teigtasche auf Paprikasobe mit Ratatouille und Rucola	€ 13,90
Heimische Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse und Hummus	€ 15,50

Dessert:

Bayerisch Creme mit Himbeermark	€ 4,80
Crème Brûlée	€ 6,50
Tiramisu auf Marillensobe	€ 6,00
Dessertvariation „Gasthof Grob“ (zweierlei Schokomousse, Eis, Sobenspiegel, Früchtegarnitur)	€ 7,50

INFORMATIONEN:

Wir bieten:

von Mai bis Juni frischen Schrobenhausener 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 auber Haus durchzuführen ansonsten sehen wir uns gezwungen eine Saalmiete von € 200 zu erheben.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Seite.