

Menüvorschlag Winter

Suppen und Vorspeisen:

Getrüffelte Kartoffel-Cremesuppe mit Sahnehaube und Kresse

Sellerie-Orangen-Suppe mit Croutons

Rote Bete Cremesuppe mit Meerrettich

Karotten-Ingwer Suppe mit Sahne und Sprossen

Räucherfisch-Mousse mit Berglinsen, Feldsalat und Kartoffel-Dressing

Kartoffel-Trüffel Terrine mit Roter Bete und Salatbouquet

Quiche Lorraine mit Sauerrahm Dip und winterlichen Blattsalaten

Lachs-Frischkäse Röllchen mit Feldsalat und Limetten-Vinaigrette

Zwischengerichte:

Winterliche Blattsalate mit gebackenen Topfen-Bergkäse Pflanzlerl

Safran Risotto mit Roter Bete und Gartenkresse

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel und Weißweinsud

Vegetarische Gerichte:

Spinatknödel mit Rote Rübenragout, Parmesan und Rucola

Gegrillter Ziegenkäse mit Safran-Risotto und Grillgemüse

Kartoffel-Kürbis Strudel mit Sellerie-Creme und Kräuterseitlinge



Hauptspeisen:

Resch gebratene Ente (1/4 o. 1/2) mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Kalbsrahm-Braten mit Champignon-Sauce und Butterspätzle

Spanferkel-Braten mit Dunkelbier-Soße, Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut

Rosa gebratene Entenbrust mit Kräuter-Risotto und Blaukraut

Reh-Gulasch mit Buttergemüse und Nuss Spätzle

Rinderlende am Stück rosa mit Grillgemüse und Kartoffel -Gratin

Perlhuhn-Brust mit Kürbis-Risotto und Rucola

Rosa Kalbstafelspitz mit sautiertem Spinat und Kartoffel-Gratin

Thai Curry mit Gemüse und Basmati-Reis

„Aumühle“ Saiblings Filet mit Wurzelgemüse, Dill-Rahmsauce und Kartoffel-Gratin

Forelle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln und gemischten Beilagen-Salat

Gegrilltes Lachsforellen-Filet auf Balsamico-Linsen



Dessert:

Mousse au Chocolat mit Früchten garniert

Apfelkücherl mit Walnuss-Eis und Sahne

Lebkuchen-Mousse mit Zwetschgenröster

Marillen-Palatschinken mit Vanille-Eis und Früchten