

Berghotel Aschbach

Liebe Gäste,

wir wollen, dass Ihre Feier perfekt wird und Sie wunderschöne Momente im Berghotel Aschbach verbringen.

Dazu bedarf es einer bestmöglichen Vorbereitung.

Die nachfolgenden Menüvorschläge helfen Ihnen bei Ihrer Planung.

Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen Wünschen kombiniert oder verändert werden.

Der Preis setzt sich dann aus den jeweiligen Komponenten zusammen.

Damit Ihre Feier ein festliches Ereignis wird und alles reibungslos läuft empfiehlt unser Küchenchef, Heiko Obermaier, ein einheitliches Menü. Selbstverständlich werden wir Wünsche aus gesundheitlichen Gründen, oder bestimmte Vorlieben Ihrer Gäste gerne berücksichtigen. Zu jedem Menü servieren wir Brot mit Kräuterquark und Schmalz.

Ihnen, liebe Gäste, viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres Menüs.

Für die individuelle Absprache Ihrer Veranstaltung bitten wir Sie, einen Termin mit Herrn Michael Frankl zu vereinbaren. Telefon 08063 / 8066-0



Michael Frankl
Mitglied der Geschäftsführung



Heiko Obermaier
Küchenchef

Menüvorschläge

Frühling - Sommer

Rainer Lechner
83620 Feldkirchen-Westerham
Telefon 08063 / 80 66-0 Fax 08063 / 80 66-20
www.berghotel-aschbach.de / E-Mail: info@berghotel-aschbach.de

Menü der Saison

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken
und Portwein-Chilimarinade



Aschbacher Festtagssuppe



Rosa gebratenes Kalbssteak an Portweinjus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren

Saison – Sonderpreis
nur € 39,90

1. Bunter Salat an Joghurtdressing mit Croutons



Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl



Knuspriger Spanferkelbraten an Dunkelbierjus
mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel



Rhabarberragout mit Topfencreme und süßen Streuseln
im Glas serviert

ohne Suppe 28,90
32,90

2. Zweierlei von der Melone mit Portwein-Chili-Marinade,
Parmaschinken und Rucola
~~~~~  
Kross gebratenes Maishähnchen auf Spinat-Olivengemüse,  
Polenta und Tomatenjus  
~~~~~  
Vanille-Panna-Cotta mit marinierten Erdbeeren,
(wahlweise mit Zitronensorbet + € 1,00) 33,70
3. Bunter Salat mit gebackenen Pilzen, Kräuterdip
und Cherrytomaten
~~~~~  
Tranche von der rosa gebratenen Rinderlende an Kräuterjus  
mit Sommergemüse und Kartoffel-Tomaten-Gratin  
~~~~~  
Topfenmousse mit Rhabarber-Erdbeerkompott 34,50
4. Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Balsamico
~~~~~  
Kräutercremesuppe mit Croutons  
~~~~~  
Glasierte Kalbsnuss auf jungem Kohlrabigemüse,
Serviettenknödel und Thymianjus
~~~~~  
Lechner´s Bayerische Creme 37,30

5. Bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen,  
Croutons und Tomatenvinaigrette  
~~~~~  
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch
~~~~~  
Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce  
mit Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterkartoffeln  
~~~~~  
Champagnerparfait auf Aprikosensauce 38,70
6. Terrine von mediterranem Gemüse
mit Parmesanspänen und Salatbouquet
(wahlweise mit marinierter lauwarmer Riesengarnele € 2,50 / Stück)
~~~~~  
Cremesuppe vom Spargel mit Croutons  
~~~~~  
Geschmorte Ochsenbackerl auf Kartoffel-Lauchpüree
und buntem Gemüse
~~~~~  
Creme brûlée mit marinierten Waldbeeren 39,10  
( wahlweise mit Buttermilcheis + € 1,00 )
7. Oliven-Frischkäseterrine im Karottenmantel  
mit bunten Blattsalaten und Tomatendressing  
~~~~~  
Minestrone mit Basilikumpesto
~~~~~  
Tranche vom Lachs mit Kräuterkruste an Sauce hollandaise  
mit Stangenspargel und Rissoléekartoffeln  
~~~~~  
Haselnuss-Krokant-Parfait mit marinierten Sauerkirschen 40,40

8. Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel, Himbeervinaigrette und Salatbouquet
~~~~~  
Aschbacher Festtagssuppe  
( Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle und Grießnockerl)  
~~~~~  
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmschwammerl, Karotten und Topfenspätzle
~~~~~  
Dreierlei von der Schokolademit frischen Früchten 41,60  
(Mousse, Eis, Kuchen)
9. Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet  
~~~~~  
Schaumsuppe von Karotte und Ingwer
~~~~~  
Rosa gebratenes Lammcarree auf Rosmarinjus mit Zucchini-Paprikagemüse und Kartoffeln  
~~~~~  
Sommerfrüchte-Gratin mit Erdbeersorbet und Minze 43,40
10. Lachstartar mit Wasabimousse, Asia-Salat und Soja-Sesamvinaigrette
~~~~~  
Curry-Zitronengras-Suppe  
~~~~~  
Rosa gebratene Entenbrust auf Wokgemüse, Basmati-Kokosreis und Pimentjus
~~~~~  
Tonkabohnen - Creme brûlée mit eingelegter Ananas und Buttermilcheis 43,80

