

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

Kommunion / Konfirmation

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

- 1) Rinderkraftbrühe mit Bärlauch-Pfannkuchen

Rahmschnitzel vom Truthahn
mit Schwammerl und Topfenspätzle

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren 25,90
- 2) Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl

Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmschwammerl,
buntem Gemüse und Spätzle

Lechner´s Bayerische Creme 27,50
- 3) Bunter Salat mit Joghurtdressing, Croutons
und Kürbiskernen

Gebratener Zander an Rieslingsauce
mit Blattspinat und Rissoléekartoffeln

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 30,60
- 4) Spargelsalat von grünem und weißem Spargel
mit Schnittlauchvinaigrette, Ei und Croutons

Karotten-Ingwer-Suppe

Mit Tomate und Spinat gefüllte Maispoularde
auf Rahmkohlrabi und Gnocchi

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit eingelegten Sauerkirschen 35,50

- 5) Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken,
Salatbouquet und Balsamicovinaigrette

Tomatenconsommé mit Basilikumnockerl

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Karottengemüse
mit Kartoffel-Lauchpüree

Topfenknödel mit Erdbeer-Rhabarberkompott
und Buttermilcheis **39,10**
- 6) Hausgeräucherter Lachs mit kleinem Reiberdatschi,
Honig-Dill-Senfsauce und Salatbouquet

Spargelcremesuppe mit Croutons

Rosa gebratenes Kalbssteak an Portweinjus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Champagnerparfait mit Rhabarberkompott **43,00**

Menü der Saison

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing

Aschbacher Festtagssuppe

(Kraftbrühe mit Pfannkuchen, Leberspätzle und Grießnockerl)

Schrobenhauser Stangenspargel mit kleinem Schweinefilet,

Sauce hollandaise und Rissoléekartoffeln

Rhabarberragout mit Topfencreme
und süßen Streuseln im Glas serviert

für unsere Kommunion- und Konfirmationsfeiern
nur € 31,50 statt € 34,50

Mit dem Erscheinen neuer Preise verlieren diese ihre Gültigkeit.
Es kann zu einer Preisanpassung kommen.