

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
Geschäftsführer



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,
Portwein-Chilimarinade und Rucola



Aschbacher Festtagssuppe



Rosa gebratenes Kalbssteak an Madeirajus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren

€ 44,40

Menü zum Saison – Sonderpreis von € 42,50

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 34,00
29,80

2. 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 34,60
und süßen Streuseln (im Glas serviert)
3. Zweierlei von der Melone mit Portwein-Chili-Marinade,
Parmaschinken und Rucola
~~~~~  
Kross gebratenes Maishähnchen auf Spinat-Olivengemüse,  
Polenta und Tomatenjus  
~~~~~  
Weißer Schokoladen-Mandelkuchen mit marinierten Erdbeeren 35,50
und Buttermilcheis
(wahlweise mit Zitronensorbet + € 1,00)
4. Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Balsamico
~~~~~  
Kräutercremesuppe mit Croutons  
~~~~~  
Glasierte Kalbsnuss auf jungem Kohlrabigemüse,
Serviettenknödel und Thymianjus
~~~~~  
Lechner´s Bayerische Creme 38,10

5. 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 Ananasragout und Schokoladeneis 39,30  
( wahlweise mit Buttermilcheis + € 1,00 )
6. Bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen,  
Croutons und Tomatenvinaigrette  
❧❧❧  
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch  
❧❧❧  
Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce  
mit Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterkartoffeln  
❧❧❧  
Holunderblütenparfait mit eingelegten Beeren 41,90
7. Oliven-Frischkäseterrine im Karottenmantel  
mit bunten Blattsalaten und Tomatendressing  
❧❧❧  
Karotten-Ingwer-Suppe  
❧❧❧  
Tranche vom Lachs mit Kräuterkruste an Sauce hollandaise  
mit weißem Stangenspargel und Rissoléekartoffeln  
❧❧❧  
Haselnuss-Krokant-Parfait mit marinierten Sauerkirschen 43,20

8. Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel, Himbeervinaigrette und Salatbouquet  
❧❧❧  
Aschbacher Festtagssuppe  
( Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle und Grießnockerl)  
❧❧❧  
Medaillons vom Schweinefilet an Madeirajus,  
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin  
❧❧❧  
Dreierlei von der Schokolade 43,30  
(Mousse, Eis, Kuchen)
9. Gebackenes Lachscroustillant auf Guacamole und Wasabidip  
❧❧❧  
Curry-Zitronengras-Suppe  
❧❧❧  
Rosa gebratene Entenbrust auf Wokgemüse,  
Basmati-Kokosreis und Pimentjus  
❧❧❧  
Tonkabohnen - Creme brûlée mit marinierter Mango  
und Chili-Schokoladeneis 44,40
10. Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce,  
kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet  
❧❧❧  
Schaumsuppe vom Blumenkohl mit Croutons  
❧❧❧  
Rosa gebratenes Lammcarree auf Rosmarinjus  
mit Zucchini-Paprikagemüse und Kartoffeln  
❧❧❧  
Sommerfrüchte-Gratin mit Erdbeersorbet und Minze 45,90

11. Mariniertes weißer Spargel mit Tomaten-Kräutervinaigrette,  
Kresse und gehacktem Ei



Paprikacremesuppe mit Basilikum



Kross gebratenes Rotbarbenfilet auf Safranrisotto  
und Korianderschaum



Kleines Medaillon vom Rinderfilet an Portweinjus mit Rotweinzwiebeln,  
Bohnen-Speckgemüse und Kartoffelgratin



Mango-Passionsfruchtparfait mit Pfirsichsalat und Pistazien

57,00  
ohne Fisch 43,50

12. Sauerrahm – Lachsterrine mit Meerrettich,  
Gemüsevinaigrette und Salatbouquet



Gazpacho Andaluz mit Schinkengrissini



Gebratene Riesengarnele auf Tomatenrisotto  
und Basilikumsauce



Kalamansi – Sorbet mit Frizzante Bavarese



Medaillon vom Kalbsfilet an Madeirajus  
mit buntem Saisongemüse und Kartoffelgratin



Aschbacher Dessertvariation

61,10

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne mit einem erfrischenden Sorbet als  
Zwischengang: 1 Kugel € 2,00 mit Sekt aufgegossen € 3,00

- Apfel      - Mango      - Cassis      - Kalamansi      - Passionsfrucht