

# 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 Herbst - Winter

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

## Menü der Saison

Hausgeräucherter Lachs an Honig-Dill-Senfsauce  
mit kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Steaks aus der Rehkeule mit Wacholderrahm,  
Broccoli, Wildpreiselbeeren und Topfenspätzle



Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout  
mit Topfencreme und süßen Streuseln  
(im Glas serviert)

€ 42,50

Menü zum Saison – Sonderpreis von € 40,50

1. Tartar von der Räucherforelle mit Sauerrahmmouse,  
eingelegter Roter Bete und Salatbouquet



Ochsenkraftbrühe mit Waldpilz-Bratnockerl und Schnittlauch



Geschmorte Keule vom heimischen Reh mit Wacholderrahm,  
Preiselbeeren, Broccoli und Haselnussspätzle



Lechner´s Bayerische Creme (im Glas serviert)

ohne Vorspeise

41,60

30,70

2. Kleiner Freiland Feldsalat  
mit Speck, Croutons und gehacktem Ei  
❧❧❧  
Aschbacher Festtagssuppe  
( Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle und Grießnockerl)  
❧❧❧  
Portion von der Niederaltenburger Gutshofente  
mit Blaukraut und Kartoffelknödel  
❧❧❧  
Haselnuss-Krokant-Parfait  
mit eingelegten Sauerkirschen 35,40  
ohne Vorspeise 29,50
3. Lachscarpaccio mit karamellisierter Rote Bete und Kresse  
❧❧❧  
Cremesuppe von Birne und Bohne  
mit geröstetem Speck  
❧❧❧  
Geschmorte bayerische Kalbsnuss aus dem Reindl  
auf Krautfleckerl und Serviettenknödel  
❧❧❧  
Lebkuchen – Crème brûlée mit Gewürzorange und Vanilleeis 41,00  
ohne Vorspeise 30,80
4. Kürbis Crème brûlée mit Feldsalat  
❧❧❧  
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle  
❧❧❧  
Medaillons vom Schweinefilet an Madeirajus  
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin  
❧❧❧  
Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout mit Topfencreme und Streusel 38,10  
(im Glas serviert)

5. Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen,  
Speck und Walnussdressing  
❧❧❧  
Cremesuppe von Kastanien mit Madeira und Croutons  
❧❧❧  
Rosa Ochsenlende, im Ganzen gebraten, an Thymianjus  
mit Wirsinggemüse und Kartoffelgratin  
❧❧❧  
Hausgemachter Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis 39,80
6. Waldpilzterrine mit Feldsalat und geröstetem Speck  
❧❧❧  
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
❧❧❧  
Tranche vom Winterkabeljau  
auf Kürbisrisotto, glasierten Zuckerschoten und Safranschaum  
❧❧❧  
Aschbacher Dessertvariation 42,90  
(nach Ihren Wünschen kombiniert)
7. Mariniertes Kalbsfleisch mit Gemüse-Linsen-Vinaigrette,  
Kapern und Rucola  
❧❧❧  
Waldpilz-Consommé mit Grießnockerl und Gemüse  
❧❧❧  
Steaks vom Reh auf Wacholderjus  
mit Preiselbeeren, Rosenkohl Gemüse und Topfenspätzle  
❧❧❧  
Feiner Schokoladenkuchen  
mit karamellisiertem Ananasragout und Sauerrahmeis 43,00

8. Hausgeräucherter Lachs an Dill-Senf-Sauce  
mit Reiberdatschi und Salatbouquet  
❧❧❧  
Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons  
❧❧❧  
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangen-Thymianjus  
mit grünem Bohnengemüse und Dauphinekartoffeln  
❧❧❧  
Zweierlei von der Moccabohne (Mousse und Eis)  
mit Quittenragout 43,70
9. Entenleberparfait mit Calvados-Karamell-Apfelspalten  
an Preiselbeervinaigrette und Salatbouquet  
❧❧❧  
Kürbis-Ingwer-Suppe mit Croutons  
❧❧❧  
Medaillons vom Kalbsfilet  
auf Schwarzwurzel-Karottengemüse und Kartoffelgratin  
❧❧❧  
Geeister Gewürzstollen mit Glühweinsabayon 46,80
10. Gratiniertes Ziegenkäse mit Traubenragout,  
Brotchips und kleinem Salatbouquet (bis 20 Personen)  
❧❧❧  
Gebratene Riesengarnele auf Gemüse-Paprika-Couscous  
und Zitronengrasschaum  
❧❧❧  
Rosa gebratenes Rinderfilet unter der Pilzkruste mit Madeirajus,  
Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree  
❧❧❧  
Mohnmousse mit Rotweinbirne und Karamelleis 51,60

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

- Ananas      - Cassis      - Apfel      - Quitte      - Mandarine