

# 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**

# **Kommunion - Konfirmation**

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

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Croutons



Aschbacher Festtagssuppe  
(Kraftbrühe mit Pfannkuchen, Leberspätzle und Grießnockerl)









Schrobenhauser Stangenspargel mit kleinem Schweinefilet,  
Sauce hollandaise und Rissolékartoffeln



Rhabarberragout mit Topfencreme  
und süßen Streuseln im Glas serviert

nur € 36,00 statt € 38,00

1. Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
  
Rahmschnitzel vom Truthahn  
mit Schwammerl und Topfenspätzle  
  
Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren 26,80
  
2. Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl  
  
Medaillons vom Schweinefilet mit Madeirajus,  
buntem Saison Gemüse und Kartoffelgratin  
  
Lechner´s Bayerische Creme 28,70
  
3. Spargelsalat von grünem und weißem Spargel  
mit Schnittlauchvinaigrette, Ei und Croutons  
  
Mit Tomate und Spinat gefüllte Maispoularde  
auf Rahmkohlrabi und Gnocchi  
  
Mousse von der Zartbitterschokolade  
mit eingelegten Sauerkirschen 36,10

4. Bunter Salat mit Joghurtdressing, Croutons  
und Kürbiskernen  
~~~~~  
Karotten-Ingwer-Suppe  
~~~~~  
Gebratener Zander an Rieslingsauce  
mit Marktgemüse und Kräuterkartoffeln  
~~~~~  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren 38,10
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 40,30
6. Hausgeräucherter Lachs mit kleinem Reiberdatschi,  
Honig-Dill-Senfsauce und Salatbouquet  
~~~~~  
Spargelcremesuppe mit Croutons  
~~~~~  
Rosa gebratenes Kalbssteak an Portweinjus  
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin  
~~~~~  
Holunderblütenparfait mit Rhabarberkompott 43,80

Mit dem Erscheinen neuer Vorschläge, verlieren diese automatisch ihre Gültigkeit!