

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

1. Bunter Salat an Joghurtdressing mit Croutons
❧❧❧
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl
❧❧❧
Knuspriger Spanferkelbraten an Dunkelbierjus
mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel
❧❧❧
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis 32,50

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) 34,50

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 36,50

4. Bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen,
Croutons und Joghurtdressing
❧❧❧
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch
❧❧❧
Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce
mit Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterkartoffeln
❧❧❧
Champagnerparfait auf Aprikosensauce 38,00
5. Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Balsamico
❧❧❧
Kräutercremesuppe mit Croutons
❧❧❧
Glasierter Kalbstafelspitz auf jungem Kohlrabigemüse,
Serviettenknödel und Thymianjus
❧❧❧
Lechner´s Bayerische Creme 38,60
6. Terrine von mediterranem Gemüse
mit Parmesanspänen und Salat
(wahlweise mit marinierter lauwarmer Riesengarnele € 2,50 / Stück)
❧❧❧
Cremesuppe vom Spargel mit Croutons
❧❧❧
Geschmorte Ochsenbackerl auf Lauch-Kartoffelpüree
und buntem Gemüse
❧❧❧
Creme brûlée mit marinierten Waldbeeren
(wahlweise mit Buttermilcheis + € 1,00) 39,00

7. Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel, Himbeervinaigrette und Salatbouquet
 ~~~~  
 Aschbacher Festtagssuppe  
 ~~~~  
 Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmschwammerl, Karotten und Topfenspätzle
 ~~~~  
 Dreierlei von der Schokolade 41,50
8. 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 42,40
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

11. Mariniertes weißer Spargel mit Tomaten-Kräutervinaigrette  
und Kresse
- ~~~~~
- Kross gebratener Wolfsbarsch auf Safranrisotto  
und Korianderschaum
- ~~~~~
- Paprikacremesuppe mit Basilikum
- ~~~~~
- Kleines Medaillon vom Rinderfilet an Portweinjus mit Rotweinzwiebeln,  
Bohnen-Speckgemüse und Kartoffelgratin
- ~~~~~
- Mango-Passionsfruchtparfait mit Pfirsichsalat und Pistazien 57,40  
ohne Fisch 45,50

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

**Heiko Obermaier und sein Team empfehlen Ihnen das  
Menü der Saison**

Sauerrahm – Lachsterrine mit Meerrettich,  
Limettenvinaigrette und Salatbouquet



Gazpacho Andaluz  
mit Schinkengrissini



Gebratene Riesengarnele auf Tomatenrisotto  
und Basilikumsauce



Kalamansi – Sorbet mit Frizzante Bavarese



Medaillon vom Kalbsfilet an Madeirajus  
mit Karotten, Zuckerschoten und Kartoffel-Lauchgratin



Aschbacher Dessertvariation

Sonderpreis im Jahr 2010 für das Menü der Saison :

als 4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert € 47,00

als 5-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang und Dessert € 49,50

als 6-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang und Dessert € 57,50

Änderungen und Preise vorbehalten!

Verfügbarkeit der Speisen jahreszeitlich unterschiedlich.