

Berghotel Aschbach

Die nachfolgend aufgeführten Menüvorschläge sollen eine Empfehlung und Anregung bei der Planung Ihrer Feier sein.

Innerhalb der Menüvorschläge können Sie die Gänge gerne nach Ihren Wünschen kombinieren. Der Preis für das jeweilige Menü setzt sich dann aus den einzelnen Komponenten zusammen und wird dementsprechend berechnet.

Gerne werden wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen.

Sollten Sie bei Ihrer Festivität Gäste haben, die aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmten Vorlieben die von Ihnen gewählte Speisenfolge nicht verzehren können, ist es für uns eine Selbstverständlichkeit den Vorstellungen dieser Gäste gerecht zu werden.

Ansonsten bitten wir Sie sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden oder die jeweilige Anzahl der Essen zu nennen, um einen reibungslosen und festlichen Ablauf Ihrer Feier gewährleisten zu können.

Weiterführende Informationen erhalten Sie gerne im persönlichen Gespräch.

Bayerische Schmankerl

Rainer Lechner

83620 Feldkirchen-Westerham

Telefon 08063 - 80 66-0 Fax 08063 - 80 66-20

www.berghotel-aschbach.de / E-Mail: reception@berghotel-aschbach.de

Bayrische Schmankerl Menüs

Zu jedem Menü servieren wir Brot mit Kräuterquark und Schmalz

1. Grießnockerlsuppe

Knuspriger Schweinsbraten in Ayinger Biersauce
mit Semmel- und Kartoffelknödel, Speckkrautsalat

Lechner´s Bayerische Creme 20,30

2. Leberknödelsuppe

Gebratene Filets vom Mangfalltaler Saibling
mit Weißweinsauce, Butterkartoffeln
und buntem Salat

Haselnuss- Krokantparfait mit marinierten Kirschen 28,80

3. Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichsahne

Bayerische Festtagssuppe

1/4 Altenburger Gutshofente
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Topfenockerl mit Orangensauce 35,50

4. Tafelspitzsülze mit Schnittlauchsauce

 Pfannkuchensuppe

 Portion glacierte Kalbshaxe mit Bohnen
 und Serviettenknödel

 Apfelrahmstrudel mit Vanillesauce 35,60
5. Bunter Salat in Sauerrahmdressing
 mit gebratenen Schwammerln

 Bayrische Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck

 Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce
 mit Karotten und Serviettenknödel

 Mohnmousse mit marinierten Sauerkirschen 35,90
6. Geräucherte Entenbrust mit Salatbouquet
 in Himbeeressig-Walnussdressing

 Schwammerlrahmsuppe

 Gekochtes Schulterscherzel vom Rind
 mit Apfelmeerrettich und saurem Kartoffelgemüse

 Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis 37,30

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