

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.

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: reception@berghotel-aschbach.de

Frühlings- und Sommermenüs

Zu jedem Menü servieren wir Brot mit Kräuterquark und Schmalz

1. Bunter Salat mit Wildkräutern

Bärlauchschaumsuppe

Schweinelendchen mit Tomate und Mozzarella gratiniert
auf Portweinjus, mediterranes Gemüse und Gnocchi

Melonenkaltschale mit Limettensorbet 33,20

2. Radiccio Castellfranco und Kopfsalat
mit Gorgonzola-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

Karotten-Ingwer-Suppe

Gedünstetes Schollenfilet auf Sauerampfersauce,
Tomaten- Gurkengemüse und neuen Kartoffeln

Parfait von weißem Pfirsich mit frischen Früchten 34,50

3. Bunter Salat in Joghurtdressing mit Croutons

Kalte Gurkensuppe mit Flusskrebsschwänzen

Geschmorter Kalbstafelspitz in Rotweinsauce,
Karotten und Serviettenknödel

Creme brûlée (je nach Gästeanzahl) 34,90

4. Nocken von Bärlauchfrischkäse
mit Salatbouquet

Kraftbrühe mit Grießnockerl

Schweinefilet im Kräutermantel an Portweinjus,
Zuckerschoten und Butterkartoffeln

Aprikosenparfait mit Pistazieneis 35,90
5. Terrine von Kräuterfrischkäse im Zucchini mantel
mit mariniertem Gemüse

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen

Glacierte Kalbsnuss in leichter Rahmsauce,
buntes Sommergemüse und Topfenspätzle

Ananas Carpaccio mit Karamelsauce und Vanilleeis 37,50
6. Lachstartar mit Crème fraiche und Salatbouquet

Gazpacho Andaluz

Maishähnchenbrust auf Tomaten-Zwiebelragout
mit Romanesco und Reis

Aschbacher Dessertvariation 39,50

7. Hausgeräucherter lauwarmer Lachs
mit Honig-Dill-Senfsauce und Reiberdatschi

Kraftbrühe mit Grießnockerl

Rosa gebratene Entenbrust mit Frühlingsmorchelsauce,
Zucchini und Kartoffelgratin (oder Orangen-Thymiansauce)

Vanilleparfait mit Grand- Marnier- Erdbeeren 40,40
8. Spargelsalat (nach Saison) mit gehacktem Ei
und Vinaigrette

Erbsencremesuppe

Zanderfilet gebraten mit Pommery-Senfsauce,
Blattspinat und Reis

Erdbeervariation mit Eis, Mousse und Törtchen 40,40
9. Melonenkugeln in Portwein mariniert

Geflügelkraftbrühe mit Bärlauch-Eierstich

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
kleinem Rinderfilet und Kräuterkartoffeln

Erdbeer- Rhabarber- Kompott mit Vanilleeis 40,70
10. Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Aschbacher Festtagssuppe

Filet vom Loup de Mer
mit mediterranem Gemüse und Basmatireis

Bayerische Creme mit marinierten Erdeerern 41,40

11. Salat von weißem und grünem Spargel
in Kräuter-Marinade

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Medaillon vom Kalbsfilet an Madeirajus
mit feinem Sommergemüse und Kartoffelgratin

Haselnuss- Krokantparfait mit marinierten Sauerkirschen 43,00
12. Mariniertes gebratenes Gemüse

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl

Medaillon vom Kalbsfilet an Sauce Bernaise,
gebratener Spargel und Rissoléekartoffeln

Lechner´s Bayrisch Creme 44,00
13. Tafelspitzsülze mit Schnittlauchsauce

Kresseschaumsuppe

Filet vom Saibling auf Dillsauce
mit jungem Kohlrabi

Lammcarrée rosa gebraten auf Thymianjus
mit jungen Karotten und Kartoffel-Tomatengratin

Passionsfrucht Mousse mit Erdbeer- Pfirsichsalat 52,40

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne mit einem erfrischenden Sorbet:

- Grüner Apfel
- Cassis
- Passionsfrucht

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