



Menüvorschläge 3-Gänge

Menü 1 / 29 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Ofenfrische Schweinshaxe oder Schweinebraten mit Kartoffelknödel
und Speckkrautsalat

Topfenstrudel mit Vanillesauce

Menü 2 / 35 €

Tafelspitzbrühe mit Leberspätzlesuppe

Feiner Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing
und Schnittlauchkartoffeln

Bayrisch-Creme mit frischen Früchten

Menü 35 / €

Rinderkraftbrühe mit Grießnocken

Spanferkel Braten auf Dunkelbiersauce mit Apfel-Blaukraut
zweierlei Knödel

Duett vom Strudel mit Vanillesauce

Menü 4 / 37 €

Maronenschaumsüppchen

Hirschedelgulasch mit gebratenen Pilzen, gefüllte Dunstbirne
Broccoliröschen und Butterspätzle

Schokoladenmouse mit Kokosflocken



Menüvorschläge 3-Gänge

Menü 5 / 37 €

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrätlnockerl

Feiner Kalbsrahmbraten mit Marktgemüse und Butterspätzle

Gefüllte Pfannkuchen mit Fruchtsauce

Menü 6 / 37 €

Kräftige Festtagssuppe

1/4 Bayrische Freiland Ente mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Menü 7 / 37 €

Gemüsecremesuppe

Ofenfrische Kalbshaxe zerlegt in Tranchen, mit Apfel - Blaukraut,
zweierlei Knödel

Topfenockerl mit Zwetschgenröster

Menü 8 / 38,00 €

Tafelspitzbrühe mit Kalbsbrätlnockerl

In Fassbutter gebackene Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat,
Wildpreiselbeeren

Bayrisch Creme mit frischen Beeren



Menüvorschläge 3-Gänge

Menü 9 / 35

Klare Gemüsebrühe mit Marktgemüse

Rinderroulade "Hausfrauen Art" mit Apfel-Blaukraut
und Kartoffelstampf

Marmoriertes Schokomousse mit Früchten

Menü 10 / 38 €

Gebratenes Gemüse auf Kräuterschaum

Gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen und Kartoffelgratin

Topfenknödel auf Himbeermark

Menü 11 / 49 €

Heimische Bouillabaisse

US Roastbeef vom Grill mit Mediterranen Gemüse und Babykartoffeln

Bayrisch Creme mit Früchten

Menü 12 / 55,00 €

Waldpilzcremesuppe

Weide Ochsenfilet vom Grill auf Pfeffersauce,
Saisonales Gemüse und Kartoffelplätzchen

Zitronensorbet mit Beeren im Glas serviert



Menüvorschläge 4-Gänge

Menü 1 / 48 €

Feldsalat mit Speckkrusteln und Kartoffeldressing

Tomatencremsuppe mit Croutons

Schweinefilet auf Calvadosrahm, mit Marktgemüse
und getrüffelte Tagliatelle

Apfelkücherl mit Mövenpick Vanilleeis

Menü 2 / 48 €

Kalbsfleischpflanzerl auf Lauchgemüse

Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle

Geschmorte Ochsenbackerl in Augustiner Sauce mit
Wurzelgemüse und Semmelknödel

Duett vom Strudel auf Vanillesauce

Menü 3 / 55 €

Geräuchertes Forellenfilet auf Wurzelgemüse

Kerbelrahmsuppe

Hirschkalbsrücken mit Wacholdersauce, frischen Pilzen
und Mandelkroketten

Creme Brulee mit Fruchtsorbet

Menüvorschläge 4-Gänge

Menü 4 / 59,00 €

Geräuchertes Saiblingsfilet auf Semmelknödel-Carpaccio
mariniert mit Kernöldressing

Ravioli mit Pilzen gefüllt in Nussbutter

Lammcarrée auf Rotweinjus mit Speckbohnen und Polentataler

Orangenparfait mit Schokoladentropfen

Menü 5 / 49 €

Gegrillte Riesengarnele an Chicoreesalat

Cassissorbet

Geschmorte Hirschkeule in Wacholderrahmsauce

Brokkoli und handgeschabte Spätzle

Topfenknödel mit Zimt-Brösel
an Zwetschgenröster

Menü 6 / 55 €

Italienische Vorspeisen

Tomatenconsommé
mit Ricotta - Tortellini

Kalbskotelette an Pfeffersauce mit gegrilltem Gemüse
und Polentataler

"Schwaigeralm" Dessertvariation



Vorschlag Menü Hüttenabend

Vorspeise

(bei Ankunft auf der Alm am Tisch auf Holzbrettern eingestellt)

"Brotzeitbrett"

Südtiroler Speck, Kaminwurzeln, Wurstspezialitäten, Räucherfisch, Käse, Obazta, Radi, Breze und Brot

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wahl

(Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle, Grießnockerl, Nudeln)

Hauptgang:

Bayrische Bauernenten und Kalbshaxenscheiben mit Blaukraut
und zweierlei Knödel im Raind' l serviert

Dessert:

Kaiserschmarrn im Raind' l serviert mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Menüpreis pro Person:

Als 3 Gang-Menü ohne Brotzeitbrett 40 €

Als 3 Gang-Menü ohne Suppe 45 €

Als 4 Gang Menü siehe oben 52 €

"Gerne können wir auch Vegetarische Speisen anbieten"