

Sehr geehrte Damen und Herren!

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für eine Veranstaltung in unserem Hause interessieren. Im Anhang finden Sie eine bunte Auswahl verschiedener Gerichte die Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen zu einem Menü oder einer kleinen Speisekarte kombinieren können. Natürlich sind wir Ihnen dabei gern behilflich. Sie können Ihre Menükomponenten auch aus unseren aktuellen Speise- und Spezialitätenkarten wählen. Die Klassiker unserer Standardspeisekarte sind auf einer Extraseite zusammengefasst. Alle Hauptgerichte sind auch in „kleinerer Variante“ erhältlich, dies kann auch vor Ort von Ihren Gästen so bestellt werden.

Bitte beachten Sie die mit *** gekennzeichneten (Braten-) Gerichte, diese erfordern eine längere Vorbereitungszeit und können erst ab 15 Personen in Ihre Speise-/Menükarte aufgenommen werden.

Kinder können am Veranstaltungstag aus unserer Kinderkarte wählen. Für unsere kleinen Gäste stehen zudem Kinderstühle, zahlreiche Kinderbücher, -spiele, Rätsel- und Malblätter zur Verfügung.

Bei Menüvereinbarung erstellen wir für Ihre Veranstaltung eigens kleine Menü- bzw. Speisekarten mit persönlichen Angaben z. B. „Menü anlässlich der 1. Heiligen Kommunion von Felix...“ usw. Hierfür bitten wir Sie um entsprechende Informationen.

Für Ihre Veranstaltung stehen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Fest-Tafeln für 9 - 30 Personen können im Restaurant im EG als auch in unserem Herzogstandstüberl (bis 25 Pers./U-Tafel) oder im Heimgartenstüberl (18 Pers./Block + Kinder-/Jugendtisch für 6 - 8 Personen mit separater Kinderspielecke) im I. Stock gestellt werden. Bei schönem Wetter dekorieren wir Ihre Tafel auch gerne im Biergarten.

Zum Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir Ihnen einen gemeinsamen Aperitif den wir Ihnen – je nach Witterung – auch als Steh-Empfang im Biergarten vorbereiten können. Detaillierte Vorschläge finden Sie auf der nächsten Seite.

Falls Sie einen besonderen Blumenschmuck wünschen, besorgen wir Ihnen diesen gerne nach Ihren individuellen Wünschen zum Selbstkostenpreis. Sie dürfen die Gestecke dann natürlich mit nach Hause nehmen.

Stoffservietten müssten wir bis spätestens Montag vor Ihrem Reservierungstag bei unserer Leih-Wäsche-Firma ordern, sie werden zum aktuellen Selbstkostenpreis berechnet. (Preis in 2011 € 0,70 / Stück) Für weitere Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Ihre Familie Adams mit Belegschaft

Aperitif-Vorschlag

Glas alkoholfreier Fruchtcocktail	€ 3,00
Glas Sekt, oder Sekt Orange	€ 3,00
Glas Sekt mit Schlehen-, Holler- oder Brombeerlikör	€ 3,30
Glas Kir Royal (mit Sekt)	€ 3,00
Glas Prosecco	€ 3,00
Glas Prosecco Aperol	€ 3,30

Campari, Martini, Sherry & Portwein und andere mehr finden Sie in unserer Dessertkarte!

Natürlich können Sie alle Aperitif's vor Ort am Veranstaltungstag bestellen, alternativ dazu organisieren wir Ihnen bei schöner Witterung gerne einen kleinen Stehempfang im Biergarten.

Vorspeisen und Zwischengerichte

Hausgebeizter Lachs mit Senfdillsosse, Reiberdatschi und kleinem Blattsalatbukett	€ 10,80
Gemischter Vorspeisenteller marinierte Blattsalate mit Lachs, Scampis vom Rost gebratener Entenbrust und hausgemachter Wildterriner	€ 11,90
Blattsalate der Saison in French-Dressing mit gerösteten Egerlingen und Croutons	€ 5,80
Gemischter Salatteller mit verschiedenen Salaten der Saison	€ 4,40
Marinierte Blattsalate der Saison (Beilagensalat)	€ 3,20

Suppen

Festtagssuppe € 4,50

Rinderkraftbrühe mit
verschiedenen Suppeneinlagen

Leberknödelsuppe € 4,40
mit frischen Kräutern

Rinderkraftbrühe € 3,60
mit hausgemachten Grießnockerln

oder

Pfannkuchensuppe € 3,60

Tomatencremesuppe € 4,20
mit Croutons

Karotten-Ingwer-Rahmsüppchen € 4,20

Fränkische Kartoffelsuppe € 4,20
mit geröstetem Speck und Croutons

Bouillabaise – südfranzösische Edelfischsuppe € 5,90
mit Safran und Knoblauchbrot

Weitere Suppen nach Saison- und Tagesangebot:

z. B. Kräuterrahmsüppchen, Spargelrahmsuppe
Schwammerlrahmsuppe, Rahmsuppe von frischer Brunnenkresse...

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte sind auch in kleineren Portionen vorab bzw. vor Ort von Ihren Gästen bestellbar!

...vom Schwein

Krustenbraten von der Schweineschulter mit Blaukraut (im Winter mit Bayrisch' Kraut oder Sauerkraut) mit zweierlei Knödel	€ 8,90
***Knuspriges vom Spanferkel mit Braunbiersosse zweierlei Knödel und Sauerkraut (oder Beilage nach Wunsch)	€ 12,20
Schweinefilet vom Rost auf Cognac-Pfefferrahmsosse oder Schwammerlrahm, buntes Gemüse und Kartoffelröstinchen	€ 13,60
Rahmschnitzel vom Schwein bunte Gemüse und hausgemachte Eierspätzle	€ 10,30 (€ 11,30 von der Pute)

...Geflügel

Geschnetzeltes von der Putenbrust „Züricher Art“ mit frischen Egerlingen im Gemüserisrand	€ 13,90
---	---------

...vom Kalb

***Kalbsrahmbraten mit Gemüse der Saison und hausgemachten Eierspätzlen	€ 13,60
--	---------

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte sind auch in kleineren Portionen vorab bzw. vor Ort von Ihren Gästen bestellbar!

...vom Rind

***Gesottener Tafelspitz auf Meerrettichsosse Speckwirsing und Butterkartoffeln	€ 13,90
Zwiebelrostbraten 200 g argentinisches Angus-Roastbeef mit Röstzwiebeln Bratkartoffeln und marinierten Blattsalaten	€ 15,80
***Roastbeef im Ganzen rosa gebraten Sauce Bearnaise, Prinzessböhnchen im Speckmantel, Gratinkartoffeln	€ 15,90
Rinderlende vom Rost mit Kräuterbutter Buttermaiskörnern und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	€ 15,20

Wild aus heimischen Wäldern – saisonabhängig

Rehnüsschen rosa gebraten auf Steinpilzrahm mit Semmelknödel und hausgemachten Preiselbeeren	€ 15,20
Hirschgulasch auf Tagliatelle-Nudeln Broccoligemüse und Preiselbeerbirne	€ 13,90
Hirschschnitzel von der Keule in Wacholderrahmsosse Speckrosenkohl, Mandelbällchen und Preiselbeerbirne	€ 16,80
„Reh trifft Hirsch“ Rehmedaillons auf Steinpilzrahm und Hirschragout mit Broccoligemüse und Haselnußspätzlen (oder Semmelknödel)	€ 17,90

Gams- & Wildschweingerichte auf Anfrage!

...vom Lamm

Lammrücken im Ganzen gebraten mit feiner Kräuterkruste Zucchini-Paprika-Gemüse und Gratinkartoffeln	€ 18,90
---	---------

...vegetarisch Spagettini „Napoli“ mit Tomatensosse und frisch gehobeltem Parmesan	€ 6,90
--	--------

Hausgemachtes Gemüserösti auf Schwammerlrahmsosse	€ 7,20
---	--------

Thailändische Gemüsepfanne mit Kokos-Currysosse und Basmatireis (leicht scharf!)	€ 7,90
--	--------

Fischgerichte

Filet von der Kochelseerenke (saisonabhängig) oder Forelle „Müllerin“ gebraten (ganz oder filetiert) mit Petersilienkartoffeln und marinierten Blattsalaten	€ 14,50
Hechtfilet (fangabhängig!) vom Rost mit Knoblauch und Tomatenwürfeln, Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	€ 16,90
Lachsstreifen vom Rost auf Fettuchini in Spargelragout	€ 13,90
Leichte Hechtnockerln (fangabhängig!) auf Dillsahne mit Blattspinat und Butterreis	€ 13,90
Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit Kräuterkartoffeln und grünem Salat	€ 14,90
Risotto „Mare et Monti“ in Steinpilzrahm mit Meeresfrüchten und Scampi vom Rost	€ 10,50
Pangasiusfilet gebacken mit hausgemachter Remouladensosse und Kartoffel-Gurkensalat	€ 9,80

Die Klassiker aus unserer Standard-Speisekarte

Putenschnitzel im Körnermantel gebacken mit gemischten Salaten	€ 9,60
Schwäbischer Medaillonteller Schweinerückenmedaillons vom Rost mit Röstzwiebeln und Käse überbacken dazu hausgemachte Eierspätzle und Rahmsosse	€ 9,50 € 10,50 (von der Putenbrust)
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und grünem Salat	€ 8,70
„Montafoner Putenschnitzel“ mit Käse und Schinken gefüllt und in der Käsekruste gebacken Egerlingrahm und hausgemachte Butterspätzle	€ 11,80
„Filetnudeln“ Nudeln in Steinpilzrahm mit Streifen vom Rinder- und Schweinefilet vom Rost	€ 11,90

Desserts

Dessert nach Karte (Ihre Gäste können auch nach unserer aktuellen Dessertkarte frei wählen!)

oder

Hausgemachtes Vanillerahmeis € 6,50
mit heißen Himbeeren oder
mit Sauerkirschen und Sahne

Gemischtes Eis (im Sommerhalbjahr hausgemacht) € 3,80
3 Kugeln nach Wahl

Hausgemachtes Mousse au chocolat € 6,20
auf Vanilleschaum mit Früchten

Ofenfrischer Apfelstrudel € 3,40
oder **Topfenstrudel**

*****Desserpalette „Fischerwirt“** € 6,90
... eine Auswahl von süßen Köstlichkeiten
und frischen Früchten

Mini-Desserts

„Mini-Schokomousse“ € 4,80
zwei Nockerl auf Vanilleschaum

„Kürbiskern-Mini“ € 3,70
Caramelisierte Kürbiskerne auf Vanilleeis
mit Kürbiskernöl und einem Tupfer Sahne

Bayrisch' Creme € 5,20
mit Beerensosse der Saison

Weitere Dessertvorschläge entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Dessertkarte!