

Vorspeisenbuffet (zur Auswahl)

Mariniertes Gemüse „Anti Pasti“ (Champignons, Paprika, Zucchini), Tomate-Mozzarella, gebackene Gemüseröllchen, Hähnchenschenkel, kalt marinierte Spaghettini in rotem Pesto, Käsebrett mit Trauben und Feigensenf, Thunfischsalat mit Mais, verschiedene Rohkostsalate (Kraut-Ananas-Salat, Karotte und Blattsalat mit unserem Hausdressing, Melone mit luftgetrocknetem Schinken, Gebeizter Lachs, Eingelegtes Oxenfleisch

12.90 € pro Person

Salatbuffet (6 Sorten zur Auswahl)

Weißkrautsalat, Blaukrautsalat, Kartoffelsalat, Karotten-Joghurtsalat, Rote Beete, Provinzialischer Paprikasalat, Gurken-Dill-Salat, Rettichsalat, Thunfisch-Salat, Blattsalat mit unserem Hausdressing, Nudelsalat mit Erbsen, Tomaten mit Ruccola

4.50 €

Suppe

Klare Brühe mit Brätspätzle, Grießnockerln und Pfannkuchen

4.50 €

Schaumsuppe vom Meerrettich mit Geräuchertem

4.50 €

Kartoffelsuppe

3,90 €

Karotten-Kartoffelsuppe 4,50 €

Hauptspeise

SpanferkelPorcetta

Ab 30 Personen im 5 Personen-Schritt variierbar

*Ganzes Wittelsbacher Landschwein hohl ausgelöst, mit mediterranen Kräutern gefüllt, gerollt und im ganzen gebraten. Würzig, saftig, knusprig!
Mit Rosmarinkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Gremolata*

21,90 €

Bayerisches Spanferkel im Ganzen gebraten mit Kartoffelknödel, Brezenknödel, Apfel- Blaukraut und Kraut-Speck-Salat

17,90 €

Altbewährt und doch immer aktuell

Altbayrischer Schweinebraten mit Kartoffelkloß und Blaukraut
9.90 €

Spanferkelbraten mit Brezenknödel und Kraut-Specksalat
12.90 €

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Mischgemüse
13.90 €

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat
7.50 €

Schnitzel Wienerart mit Kartoffelsalat
9.90 €

Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons und Spätzle
9.90 €

Regionale G`schichten

Gefüllter Schweinenacken mit sommerlichem Gemüse und Kartoffelgratin

10.90 €

*Wittelsbacher Oxenbraten mit Apfelblaukraut und
Kartoffelknödel*

12.90 €

*Schweinefilet im Wirsingmantel auf geschmortem Gemüse mit
leichter Rahmsoße und Butter-Spätzle*

14.90 €

*Geschmorte Kalbshaxe auf Dunkelbiersoße mit Brezenknödel
und Bayrischkraut*

16.90 €

*Gefüllte Kalbsbrust vom Ottillinger mit Champignon-Lauch-
Gemüse
und hausgemachten Spätzle*

15.90 €

*Gebratene Entenbrust mit Honigsoße
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel*

17.90 €

*Mit Kalbfarce und Gemüse gefüllte Putenbrust
mit Tagliatelle vom Lärchenhof*

14.90 €

*Pochierte Saiblingsfilets vom Berger
auf Safransoße mit Lauchkartoffeln*

15.90 €

*Wittelsbacher Oxenlende am Stück mit Rosmarin und Thymian
gebraten mit unserem hausgemachten Kräuter-Salz
mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Kartoffelgratin*

19.90 €

Vegetarisch:

*Gefüllte Kartoffelgnocchi
mit Tomatenpesto und provencialischem Gemüse
11.90 €*

*Gemüseschupfnudeln mit Kräutern und Parmesan
11.90 €*

*Lasagne von getrockneten Tomaten und Blattspinat
mit etwas Chili und Bergkäse gratiniert
11.90 €*

Vegan:

*Thai Gemüse mit Zucchini, Karotten, Champignon und
Kokosmilch, in Kartoffel-Karottenmus, scharf
4,90 €*

Penne

*„arrabiata“,
Tomaten, Kräuter, Piri-Piri 6,50 €*

*curry&co,
Karotte, Zucchini, Champignon, Bambus 6,90 €*

Buffet

Mediterrane

Mariniertes Gemüse „Anti Pasti“ (Champignons, Paprika, Zucchini), Tomate-Mozzarella, gebackene Gemüseröllchen, Hähnchenschenkel, kalt marinierte Spaghettini in rotem Pesto, Käsebrett mit Trauben und Feigensenf, Thunfischsalat mit Mais, verschiedene Rohkostsalate (Kraut-Ananas-Salat, Karotte und Blattsalat mit unserem Hausdressing, Melone mit luftgetrocknetem Schinken, Gebeizter Lachs, Eingelegtes Oxenfleisch

Pro Person 15.90 €

In Gläsern pro Person 17.90 €

Bayrisch

Schweinshaxe, Kalbshaxe, Wildbraten, gekochtes Wammerl, gegrillter Schweinebauch, Schweinebraten, Wittelsbacher Oxenbraten, ganze Enten

mit Füllung, dazu urbayerische Beilagen:

Kartoffelknödel, Brezenknödel, Semmelknödel, Bayerisch Kraut, Apfel-Blaukraut, Krautsalat, hausgemachter Kartoffelsalat

19.90 €

„edel & schick“ (kalt)

Gegrillte Garnelen mit Avocado und confierten Tomaten,

Gänseleberterrine

mit Preiselbeer-Chutney, Tatar vom Wittelsbacher Saibling,

Vitello Tonnato mit frittierten Karpfern, Salat vom Pulpo,

getrockneten Tomaten

und Frühlingslauch, Schafskäse mit Gurken, Parmaschinken und

Pinienkerne, Romanaherzen mit gegrilltem Fenchel/Anis-Huhn,

Parmesan

und Senfdressing, marinierte Spaghettini in rotem Pesto mit

Jacobsmuscheln, Bresalola mit Radiccio und Datteln,

Edelkäsebrett,

große Anti Pastiplatte (Champignons, Zucchini, Auberginen,

Paprika, Chili, Rote Zwiebeln)

29.90 Euro

Dessert

im Glas je nach Saison z. B.

Panna cotta mit Himbeermark

Nougatmousse mit Mango

Weißer Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Dunkle Schokoladencreme mit Holunderblüte

Bayerisch Creme mit frischen Waldbeeren

Je Glas 3.90 €

als Buffet zur Auswahl

*Schwarzes und weißes Schokoladenmousse, Apfelstrudel,
Kaiserschmarrn, Auswahl verschiedener Eissorten, Frischer
Obstsalat, Käsebrett mit Trauben und Feigensenf, Gefüllte
Topfenknödel*

9.90 €

Finger Food

Zur Auswahl

Eingelegtes Bayrisches Oxenfleisch in Apfelmarmade und Parmesan

Herzhafte Tafelspitzsülze

Roulade vom Saibling und Kräutercrepe

Hausgemachte Käsepralinen

Gegrillte Garnele mit confierten Tomaten

Asiatischer Nudelsalat mit Rindfleisch

Schokoladenfondue mit Fruchtspießen

Hähnchenschenkel mit Honig und Knoblauch,

Gebratenes mediterranes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons),

Hausgemachte Räucherfischterrinen mit Meerrettich-Gurken

Gefüllte Gemüseröllchen,

Canape` mit Geräuchertem,

Salat von Schafskäse, Paprika und Bärlauch

Würziges Bauernbrot mit Schmalz, Obazda und Leberwurst

Spieße mit Tomaten und Mozzarella

Marinierte Spaghettini in rotem Pesto

Fruchtspieße mit Schokolade

Mit Brotkörbe gemischt und kleinen Gabeln und Löffeln

19.90 Euro /Person

Frische, ausgesuchte Zutaten, soweit möglich in Bio-Qualität, aus der Region und ein sorgsamer Umgang bestimmen unsere Arbeitsweise.

Sie können natürlich die Beilagen variieren oder sich individuell mit uns ein Buffet zusammenstellen. (Preis nach Vereinbarung)

Bei Rückfragen stehe ich Ihnen gern unter 082 1/450 83 58 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Jörg Hicker