

Menüvorschläge Herbst-Winter 2018/19

Für die Gestaltung Ihrer Feier im Romantikhôtel zur Post haben wir festliche Menüvorschläge ausgewählt. Da jedes Gericht für Sie individuell und frisch zubereitet wird, können wir diese Gerichte erst ab 10 Personen anbieten; bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü.

Für Ihre Feierlichkeit können Sie außerdem Menüvorschläge zur Wahl aus der Standardkarte entnehmen.

Außerdem bieten wir an:

Für Brotservice mit verschiedenen Aufstrichen berechnen wir € 2,50 pro Person

Gerne beraten wir Sie auch persönlich; wir bitten um vorherige Terminabsprache

unter Tel. 08141-31420

Suppen:

„Brucker Festtagssuppe“ mit 3 Einlagen nach Wunsch:

Grießnockerl, Pfannkuchen, Bratnockerl

Spinatstrudel, Leberspätzle, Bratspätzle etc. €6,50

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Kalbsbratstrudel €6,90

Pommery-Senfcrèmesuppe mit Speckkrusterln €6,20

Kartoffel-Ingwersuppe mit Räucherfischpflanzerl €7,50

Karotten-Mangosuppe mit Basilikumnockerl €6,50

Fränkische Weinsuppe vom Silvaner mit Croutons €5,80

Sellerie-Birnensuppe mit Rote Bete-Chips €6,50

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl €5,90

Rote Betesuppe mit Meerrettichschaum €6,50

Feigen-Pfefferrahmsupperl €6,60

Wildconsommé mit Hirschlebernockerl €6,90

Vorspeisen:

Kleiner Blattsalat mit Speck und Croutons	€7,50
Feldsalat in Senf-Honigdressing mit gebratenen Pilzen	€8,90
Gebackenes Lachs-Tatar im Knuspermantel auf Gurken-Dillsalat in Balsamico-Joghurtsauce	€12,50
Garnelen im Kartoffel-Mango-Knusperteig auf Rinder-Carpaccio	€13,80
Hausgemachte Rehterrine mit Feldsalat und Senf-Vinaigrette	€12,90
Zweierlei vom heimischen Saibling mit Wakame Algensalat und Wasabi Crème	€ 12,80
Hirschleber-Paté mit Feldsalat und Quitten-Chutney	€ 11,50
Hausebeizter Lachs mit kleinen Rösti und Kräuter-Crème-Frâiche	€12,90
Feldsalat mit Gänseleber und Rote Bete in Kürbiskerndressing	€ 13,90
Blattsalate in weißem Balsamicodressing mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel	€10,50
Blattsalate in Feigen-Balsamicodressing mit gebratener Entenbrust	€12,50
Hausgemachte Reh-Ravioli in Orangen-Chilibutter mit Parmesan	€12,80

Fischgerichte:

Forellenfilet in Rotweinbutter

mit Kartoffel-Tomatenbällchen und Grillgemüse €18,90

Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten

mit Kartoffeln und Salat €19,80

Zanderfilet mit Räucherlachs gefüllt

auf fränkischer Silvanersauce

mit hausgemachten Kartoffel-Ravioli €19,60

Seeteufel –Medaillons auf zweierlei Saucen

mit Kartoffelpflanzerl und Zucchini gratin €21,50

Lachs- und Zanderfilet in Orangen-Chilibutter

mit Kartoffeln und Gemüse €18,90

Fränkisches Karpfenfilet (grätenfrei) gebraten

in Petersiliensauce

mit Kartoffeln und Gemüse €17,80

Hauptgerichte:

Schmankerlteller „Postillion“

mit Spanferkel, Kalbshaxe und Entenbrust
dazu Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut €17,80

Gefüllte Kalbsbrust „Münchner Art“

mit Brezn-Käsefüllung und Salatplatte €16,90

Spanferkelbraten in Grammerl-Dunkelbiersauce

mit Serviettenknödel und Bayrisch Kraut €16,50

Münchner Sauerbraten aus der Ochenschulter

mit Spätzle und Salat €18,50

½ Bayrische Grillente

mit Kartoffelknödel und Blaukraut €19,50

Entenbrust rosa gebraten in Orangensauce

mit gebratenen Topfen-Kartoffelknödelscheiben und Blaukraut €19,80

Perlhuhnbrüstchen im Speckmantel

auf Johannisbeersauce und Rosenkohl-Kartoffel-Gnocchi €18,90

Geschmorter Kalbstafelspitz in Chiantisauce

auf Karotten-Petersilienwurzelgemüse und Kartoffel-Strudel €19,80

„Münchner Ratsherrnspeiß“ Medaillons von Rind, Schwein, Kalb und Pute

in Cognac-Pilzrahmsauce mit Spätzle €17,90

Kalbsrücken mit Pistaziencreme gratiniert

dazu Buttermilchspätzle und Zucchini-Tomatengratin €22,50

Schweinefilet-Medaillons mit Seranoschinken gebraten

auf Zweigelt-Pfeffersauce
mit Kartoffelpflanzerl und Zucchini-Tomatengratin €19,50

Crêpinette vom Rehrücken aus eigener Jagd

mit Farce im Crêpemantel auf Cranberriesauce

dazu Fingernudeln und Gemüse €22,50

Rehkeule rosa gebraten

mit hausgemachten Schupfnudeln und Wirsing €21,80

Roastbeef am Stück rosa gebraten

auf zweierlei Saucen (Portwein/Sauce Bearnaise)

mit Kartoffel-Lauchrösti €21,80

Medaillons von der Rinderlende à la Bourguignon

mit Pilzen und Speck

dazu Kartoffel-Lauch-Rösti € 21,50

Vegetarische- und Vegane Gerichte:

Bei den vegetarischen Gerichten gilt die Bestellung erst ab 4 vegetarischen Gästen;
für einzelne Personen haben wir immer auf der Tageskarte vegetarische Gerichte.

Steckrüben-Lasagne € 14,50

Quinoa-Kartoffel-Frischkäse im Brikteigsackerl auf Tomaten-Bohngemüse € 14,90

Ziegenkäse-Thymian-Honig, Rote Bete-Chutney und Feldsalat € 14,90

Zucchininudeln mit Tofu-Sesamgrösti € 14,90

Rucola-Graupen im Reisblatt mit Babyleaf-Salat € 14,90

Desserts:

Nougatmousse mit süßem Maracuja-Blaukraut	€10,50
Crème Brûlée von der Bourbon Vanille mit Walnußeis	€8,80
Bayrisch Crème auf Fruchtspiegel mit Früchten	€8,60
Zwetschgen-Kirschstrudel mit Vanillesauce und hausgemachtem Caramelis	€10,50
„Crêpes Suzettes“ flambierte Palatschinken in Orangensauce mit Grand Marnier und Vanilleeis	€8,80
Posthalters Apfelkücherl mit Vanilleeis	€7,50
Mandel –Panna cotta mit hausgemachtem Macadamia-Eis	€9,80
Honig-Ingwer Mousse mit Orangen-Feigensalat	€8,90
Karamalisierte Birnenkücherl mit Walnußeis	€8,50
Honigparfait auf Fruchtspiegel und Früchten	€9,80
Hausgemachte winterliche Sorbetvariationen von dreierlei Sorbets	€8,80
Glühwein-Crème Caramel mit Zitrusfruchtsalat	€ 9,50
Schokoladen-Lebkuchenmousse mit Glühweinsauce	€ 9,80